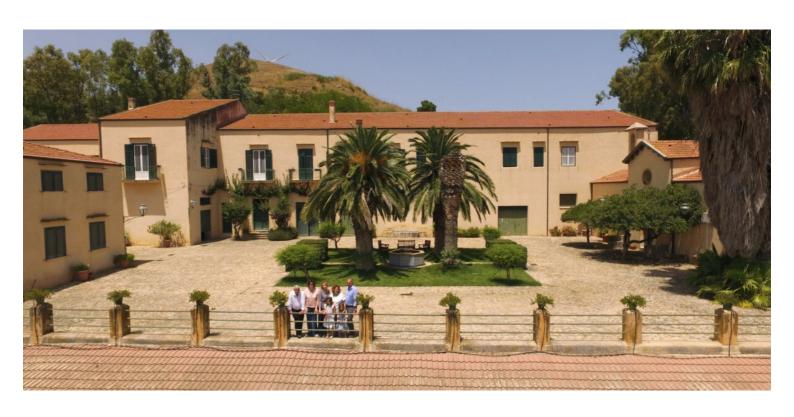


In evidenza

Feudo Disisa, la vendemmia 2025 è la svolta biologica della DOC Monreale

di: Redazione 1 ottobre 2025



Si è conclusa da poco la raccolta 2025 di **Feudo Disisa**, storica azienda della **Doc Monreale**, che quest'anno raggiunge un traguardo di grande valore: la **conversione completa al regime biologico**. Un passaggio che segna l'inizio di una nuova fase produttiva, fondata sul rispetto dell'ambiente, sulla sostenibilità e su una più profonda valorizzazione del patrimonio ampelografico e paesaggistico del territorio.

Dopo alcune annate segnate da stagioni irregolari, il 2025 ha riportato equilibrio e armonia. Le piogge invernali e primaverili, ben distribuite, hanno creato riserve idriche preziose; l'estate calda ma moderata ha garantito alle viti uno sviluppo regolare, mentre un inverno mite ha anticipato leggermente la maturazione, mantenendola sotto controllo grazie a interventi mirati. Il risultato è una vendemmia omogenea, con uve di eccellente profilo qualitativo e una maturazione lineare che promette vini equilibrati e complessi.

La raccolta è iniziata il 4 agosto con lo Chardonnay destinato alle basi spumante, per proseguire con Fiano, Grillo e Catarratto. A settembre è toccato alle varietà a bacca nera: Syrah, Merlot e Nero d'Avola, seguiti da Perricone e Cabernet Sauvignon, vendemmiati con circa una settimana di anticipo rispetto agli anni precedenti.

«La nostra sfida – spiega Mario Di Lorenzo, alla guida dell'azienda insieme al padre Renato – è produrre vini che uniscano intensità e finezza, mantenendo equilibrio ed eleganza. Con la vendemmia 2025, la prima interamente certificata in biologico, vogliamo consolidare un percorso che intreccia qualità e sostenibilità, in una viticoltura rispettosa dell'ambiente e orientata al futuro».

Grande attesa accompagna ora le nuove espressioni in bottiglia di alcuni dei vini più rappresentativi della cantina: Chara(Catarratto e Inzolia), Grillo e Granmassenti Perricone, chiamati a interpretare al meglio le peculiarità dell'annata. A suggellare questo nuovo corso, arrivano anche due importanti riconoscimenti al Lu Bancu 2024: il faccino DoctorWine 2026 con 96 punti e il titolo di Miglior Catarratto. Segnali che confermano la centralità di questa varietà nella filosofia produttiva di Feudo Disisa.

«Il Catarratto – aggiunge Di Lorenzo – non è soltanto parte della nostra storia, ma il cuore della nostra identità. Rappresenta un patrimonio enologico e culturale che intendiamo custodire e reinterpretare con rigore. Insieme al Perricone, costituisce il pilastro su cui costruiremo il nostro futuro, unendo tipicità territoriale ed eleganza stilistica».

In questa direzione si colloca anche il **Progetto Arca** (*Associazione Regionale Catarratto Autentico*), un'iniziativa che mira a coniugare ricerca scientifica e identità territoriale. Al centro, proprio il Catarratto: vitigno resiliente, versatile, simbolo di continuità tra tradizione produttiva e innovazione sostenibile.