



FEUDI DEL PISCIOTTO, UNA CANTINA NEL CUORE DELLA SICILIA SUDORIENTALE

La tenuta **Feudi del Pisciotto** sorge a Niscemi, in **Val di Noto**, in una zona rurale compresa tra Caltagirone e Piazza Armerina. 43 ettari di vigneti (su 187 ha totali), fino 300 metri s.l.m., posti ai margini della **Riserva Naturale Sughereta di Niscemi** e a pochi km dal mare: un microclima ideale per la produzione di grandi vini. Alla moderna cantina si accompagna, all'interno di un magnifico Baglio del 1700, un affascinante Wine Relais per vacanze esclusive all'insegna del relax e dell'enologia di qualità.

Un territorio con un *genius loci* tutto da scoprire **che lasciava intuire come questa parte di Sicilia sarebbe cresciuta molto dal punto di vista enologico. Per questa ragione Paolo Panerai, Presidente della Domini Castellare di Castellina, gruppo di cui fa parte Feudi del Pisciotto, e già produttore di vino in Toscana, ha scelto di puntare su quest'area ancora così poco esplorata.**



Ne è nato così un progetto che fonde **la cultura architettonica ed il know how enologici** maturati nelle altre tenute della Domini Castellare di Castellina (4 cantine in tutto, 2 in Toscana e 2 in Sicilia: Castellare di Castellina in Chianti Classico, Rocca di Frassinello in Maremma, Feudi del Pisciotto a Niscemi e Gurra di Mare a Porto Palo di Menfi) grazie anche ai consigli di **Giacomo Tachis**, il più grande enologo italiano, e alla competenza del suo delfino, **Alessandro Cellai**, dal 1996 enologo di tutte e 4 le cantine ed oggi vice presidente esecutivo della Domini Castellare di Castellina con delega alla gestione vinicola ed agronomica.

Nei vigneti di Feudi sono protagoniste le varietà autoctone quali **Nero d'Avola**, **Frappato** e **Inzolia**, ma anche quelle internazionali come **Merlot**, **Cabernet**, **Syrah** e **Pinot Nero** (da cui nasce le *grand vin* di Feudi del Pisciotto) e altri due vitigni altrettanto inusuali per la Sicilia, come il **Semillon** e il **Gewürztraminer** da cui si ricava un vino passito eccezionale fuori dalla tradizione dello Zibibbo, ma allo stesso tempo dimostrazione (così come riteneva Tachis) che in Sicilia si può coltivare con successo qualsiasi vitigno, sapendolo fare.



Vini che hanno già ottenuto e stanno ottenendo grande riscontro di critica, testimoniato dall'inserimento del **Nero d'Avola 2015 nella Top 100 di Wine Spectator 2017**, e dunque fra i 100 migliori vini al mondo.

LA CANTINA

La cantina di Feudi del Pisciotto si presenta con **un'affascinante doppia anima che racconta la storia secolare del Palmento** (nome latino delle cantine), tipica struttura in uso per la pigiatura delle uve e la vinificazione già al tempo dei Greci e dei Romani - rimasta intatta dal 1700 fino ai giorni nostri - e **la funzionalità richiesta dalle moderne tecniche produttive**. Restaurato senza nessuna sostanziale modifica, seguendo i principi fissati dal grande critico Cesare Brandi, il Palmento è collegato a una moderna **cantina costruita per vinificare fino a 10 mila ettolitri con le tecnologie più avanzate**. Nella nuova cantina è inclusa la barricaia con oltre 700 barrique. Altre barrique sono collocate nella ex tinaia visibile attraverso il pavimento di vetro della sovrastante zona del ristorante.



A Feudi del Pisciotto la modernità si sposa quindi con la tradizione, anche riprendendo l'antico processo di **vinificazione che prevedeva la sola forza di gravità** come strumento per la movimentazione dell'uva e del mosto-vino: l'uva raccolta a mano in piccole cassette viene trasportata sul panoramico lastrico solare della cantina e, tramite chiusini direttamente collegati ai locali sottostanti, viene convogliata alle vasche di fermentazione senza l'ausilio di pompe, evitando così di far disperdere i contenuti della buccia dei chicchi. Anche i locali dell'imbottigliamento si trovano, a loro volta, ad una quota più bassa rispetto alle vasche di stoccaggio, in modo da ridurre al minimo l'uso di pompe e quindi **ottenendo anche un risparmio energetico e di emissioni di CO2 nell'ambiente.**

PRODUZIONE E MERCATI

La cantina di Feudi del Pisciotto **produce attualmente circa 500.000 bottiglie l'anno** (con una capacità produttiva fino a 1,5 milioni) suddivise tra la **Linea Feudi del Pisciotto**, la nuova **Linea Fico, Davolarosa Brut Rosè, Moro di Testa e L'Eterno**, le Grand Vin che nasce nei vigneti di altura di Feudi.



La **Linea Feudi del Pisciotto**, con etichette disegnate da grandi stilisti italiani, è un progetto enologico e di sensibilità sociale nato nel 2007, da una idea di **Paolo Panerai**, con lo scopo di coniugare due grandi eccellenze italiane, il **vino e la moda**, che ha dato vita a **9 grandi vini** con etichette firmate da **Versace, Missoni, Gianfranco Ferré, Giambattista Valli, Carolina Marengo e Stephan Janson**, stilista francese ma italiano d'adozione.

Gli stilisti che hanno partecipato al progetto hanno rinunciato alle royalties per contribuire, con Feudi del Pisciotto, al restauro e alla valorizzazione di opere antiche siciliane. Il primo capolavoro che ha beneficiato dell'intervento è stato **L'Eterno di Giacomo Serpotta**, geniale scultore del '700, autore dell'omonimo trittico custodito a Palermo. In omaggio alla sua opera, Feudi del Pisciotto ha deciso di battezzare **L'Eterno** il suo vino più alto, un 100% Pinot Nero le cui sorprendenti potenzialità sono ben espresse nel terroir siciliano.

Dalle migliori uve Nero d'Avola dei vigneti di Feudi del Pisciotto si ottiene anche il **Davolarosa Brut Rosé**, uno spumante dal carattere siciliano ricco di profumi freschi e intensi. E poi c'è la **Linea Fico**, con un bianco ed un rosso che sprizzano sicilianità sin dall'etichetta su cui appare il fico d'india, riprodotto in ceramica dal Maestro di Caltagirone Giacomo Alessi. E' sempre ispirata all'arte di Alessi l'etichetta di **Moro di Testa**, il nuovo grand cru a base di Syrah (90%) e Nero d'Avola (10%): un rosso di grande struttura e di straordinaria eleganza che si lascia apprezzare fin da subito ma che può evolvere in bottiglia per diversi anni.

Feudi del Pisciotto commercializza all'estero circa il 65-70% della sua produzione ed esporta soprattutto in Nord America, Russia, Giappone, Cina, Svizzera, Germania, Australia e Brasile.

IL WINE RELAIS

Il **Wine Relais di Feudi del Pisciotto** offre ospitalità in **15 affascinanti camere e suite** ricavate nell'ala più antica del Palmento e in un baglio ristrutturato di recente. Ambienti riservati ed esclusivi dove **l'arredamento di design è in perfetta armonia con il fascino rurale dell'edificio settecentesco** e con i **grandi spazi all'aperto** dove condividere i momenti della giornata immersi nella **vista di una generosa natura**.



Nelle camere e negli spazi comuni, manufatti commissionati ad artisti locali, ceramiche di Caltagirone, pezzi di design contemporaneo e arredi realizzati dai maestri del *made in Italy*, **conferiscono al Wine Relais un tocco di elegante contemporaneità domestica in un contesto storico di grande fascino.**

Nell'antico Palmento è stata inoltre ricavata un'intima **zona wellness**, dove dedicarsi attenzioni e benessere dopo una giornata di escursioni o di mare. Per l'estate piena di sole, un'ulteriore area relax esterna, con **piscina, solarium e pool bar a bordo pineta**, offre la possibilità di godere appieno **della panoramica ubicazione** del Wine Relais e di una vista a 360° sui vigneti.



IL RISTORANTE E L'OFFERTA GASTRONOMICA

L'offerta esperienziale a Feudi del Pisciotto si completa con il ristorante **Il Palmento di Feudi**, ricavato nei suggestivi spazi dell'antico Palmento, con pavimento di cristallo che si affaccia sulla scenografica barricaia della cantina e dehor per pranzare e cenare en plein air.

Premiato dalla guida del **Gambero Rosso 2021 con 2 Forchette**, Il Palmento di Feudi propone una cucina fortemente improntata sulla valorizzazione delle eccellenze del territorio, che rivisita antiche ricette della tradizione siciliana in chiave contemporanea impiegando ingredienti di altissima qualità avvalendosi di piccoli fornitori locali. **A dare una nuova impronta al Ristorante, dalla stagione 2022, è l'executive chef Giuseppe Costantino che firma i menù e guida la brigata di cucina.**

Il Ristorante Il Palmento di Feudi propone un'ampia selezione di piatti, che raccontano la Sicilia con estro e fantasia, pur mantenendo uno stile schietto,

essenziale, che arriva dritto alle papille gustative dei commensali. Il tutto, ovviamente, esaltato dai vini di Feudi del Pisciotto.

Per studiare i segreti del *Continente Gastronomico Siciliano*, presso il ristorante è possibile partecipare ai corsi della **Scuola di cucina** gestita in collaborazione con **Le Cirque**, l'iconico ristorante americano molto amato dalle celebrities e dai Presidenti degli Stati Uniti, che vanno da 2-3 giorni fino a 2 settimane.



I VINI DI FEUDI DEL PISCIOTTO



L'ETERNO

100% Pinot nero, è il *grand vin* della Tenuta nato da un'idea di Giacomo Tachis e Paolo Panerai che ben avevano intuito le potenzialità di questo nobile vitigno e le sorprendenti possibilità di esprimersi in Sicilia. Un'espressione dal chiaro carattere di Borgogna, consistente, ma allo stesso tempo molto fine ed elegante.

Etichetta

L'etichetta rappresenta la mano dell'Eterno, dettaglio del trittico dell'artista settecentesco Giacomo Serpotta, conservato a Palermo, il cui restauro è stato finanziato da Feudi del Pisciotto con il concorso degli stilisti italiani autori delle etichette della Linea Feudi del Pisciotto.

JAMES SUCKLING.COM

Wine Spectator

91/100

91/100



DAVOLAROSA BRUT

Uno spumante rosé dal carattere siciliano, ottenuto da uve Nero d'Avola in purezza, le migliori delle vigne di Feudi del Pisciotto: perlage fine e persistente, profumi freschi e intensi, grande sapidità e bevibilità.



MORO DI TESTA

Gran Cru a base di Syrah (90%) e Nero D'Avola (10%), Moro di Testa è un rosso di grande struttura e longevità. Di colore rosso rubino intenso con spiccate note speziate tipiche del Syrah, è un vino elegante con una trama tannica fitta e setosa. In etichetta la testa di Moro tratta da una scultura del grande ceramista di Caltagirone, Giacomo Alessi.

Linea Feudi del Pisciotto



CERASUOLO DI VITTORIA

Il Cerasuolo di Vittoria è ad oggi l'unica DOCG di Sicilia. Vino di notevole personalità ottenuto dalla vinificazione in rosso delle uve Frappato 60% e Nero d'Avola 40%, raccolte nelle migliori parcelle della Tenuta ad una altezza media di 100 m slm.

Etichetta

Immaginata da Giambattista Valli, intende rappresentare l'eleganza e lo stile di questo vino, espressione massima delle varietà locali.

vinous	Wine & Spirits	GAMBERO ROSSO	Wine Spectator
93/100	93/100	3 Bicchieri	90/100



NERO D'AVOLA

Il vitigno che meglio di tutti esprime il carattere enologico della Sicilia. Questo vino, ricavato scrupolosamente dalle migliori selezioni aziendali, esprime in assoluta purezza la straordinaria eleganza e capacità di evolvere nel tempo del Nero d'Avola.

Etichetta

L'etichetta, così voluta da Donatella Versace, è un tributo alla forza del territorio e ai colori sempre brillanti e intensi che si ritrovano nei vini di Sicilia.



MERLOT

Nasce da una delle prime vigne piantate nel 2002, tra i 100 ed i 150 m slm. Un Merlot in purezza che esprime tutta la potenzialità ed interpreta il carattere di questo vitigno che si è ottimamente adattato nel terroir della Sicilia sud-orientale. Di importante struttura e potenza e al contempo di grande eleganza.

Etichetta

L'etichetta rappresenta l'intensità, la purezza e la forza di un vino "appassionante".



CABERNET SAUVIGNON

In Sicilia, il Cabernet Sauvignon acquisisce caratteristiche di assoluta unicità. Privo di note vegetali troppo intense, questo 100% Cabernet Sauvignon risulta di grande livello strutturale e con una componente polifenolica propria dei vini destinati ad avere grande longevità.

Etichetta

L'etichetta, disegnata da Missoni, è un tributo alla multiculturalità enologica della Sicilia, dove l'accostamento dei colori e dei *pattern* – come degli innumerevoli vitigni che proliferano sull'isola – crea una affascinante armonia finale.

JAMESSUCKLING.COM

Wine Spectator

92/100

91/100



FRAPPATO

Come il Nero d'Avola, anche il Frappato mostra tutta la valenza enologica della Sicilia, capace di dare un vino potente, persistente e molto elegante che colpisce il degustatore fin dalle prime note olfattive che lo caratterizzano in maniera inconfondibile.

Etichetta

Immaginata da Carolina Marengo per Feudi de Pisciotto, è un tributo alla finezza e alla freschezza del Frappato.

Wine Spectator

GAMBERO ROSSO

JAMESSUCKLING.COM

92/100

3 Bicchieri

92/100



GRILLO

Il Grillo è forse il vitigno più diffuso in Sicilia dopo il Nero d'Avola ed è oggi in grado di produrre vini bianchi di grande piacevolezza, aromatici e freschi.

Etichetta

L'etichetta sensuale, concepita da Carolina Marengo per Feudi de Pisciotto, è un richiamo all'armonia ed alla freschezza del Grillo.

vinous

Wine Spectator

91/100

91/100



CHARDONNAY

La Sicilia si fa apprezzare non solo per i vini rossi ma anche per i bianchi; lo Chardonnay è forse quello che meglio si è adattato, fra quelli non autoctoni, al terroir dell'isola. In questo vino le note varietali sono messe in assoluta evidenza e la buona acidità che questa uva ha nel suo DNA dona bevibilità e grande longevità.

Wine Spectator	JAMESSUCKLING.COM	v i t a e
91/100	91/100	TTT



PASSITO

Una vera sfida: Gewürztraminer e Semillon assemblati in parti uguali per creare un passito atipico per la Sicilia. Le note intensamente aromatiche del Gewürztraminer si sposano perfettamente con l'eccellente struttura del Semillon; il tutto è sorretto da una perfetta acidità.

Etichetta

Il tratto magistrale di Gianfranco Ferrè, architetto prestato alla moda, racconta questo "matrimonio" enologico internazionale di grande stile.

Wine Spectator	JAMESSUCKLING.COM	GAMBERO ROSSO
93/100	91/100	3 bicchieri



ALAZIZA

Colore giallo paglierino, rivela al naso note di frutta esotica e pesca, caratteristiche del Viognier, a cui si accompagnano le piacevoli note aromatiche di fiori d'arancio proprie dello Zibibbo. In bocca, una spiccata acidità sorregge la struttura, donando bevibilità ed armonia.

Etichetta

Stephan Janson, stilista francese ma italiano d'adozione fin dalla sua prima collezione che risale al 1989, ha disegnato un'etichetta che rievoca elementi del paesaggio siciliano immersi in un'atmosfera onirica.

Linea Fico



FICO BIANCO

Un vino dal carattere mediterraneo nato dalla combinazione di uno dei vitigni autoctoni per eccellenza, l'inzolia, e del vitigno bianco internazionale più importante, lo chardonnay. Profumi di grande intensità di fiori e frutta a polpa bianca, dalla pesca alla mela golden. Sorso pieno e vibrante, con un persistente ritorno finale di note agrumate.

La scultura in etichetta è del grande ceramista Giacomo Alessi da Caltagirone.



FICO ROSSO

Merlot e Cabernet Sauvignon sono due grandi vitigni internazionali che si esaltano nel terroir siciliano. Si presenta di colore rosso rubino intenso e con un profumo ampio, che rimanda alla frutta rossa ed alla macchia mediterranea. In bocca è fresco, morbido ed equilibrato, con un retrogusto di cacao e vaniglia. Un vino di grande struttura, ma che non perde in eleganza e bevibilità. La scultura in etichetta è del grande ceramista Giacomo Alessi da Caltagirone.