



Feudi del *Pisciotto*



I 43 ettari di vigneto si trovano nella zona di produzione della DOCG Cerasuolo di Vittoria, a circa 300 metri di altitudine ed a 7 km in linea d'aria dal mare, su un suolo di medio impasto e ricco di scheletro. Intorno al grande Feudo del 1700 che confina con la Riserva naturale Sughereta di Niscemi, prosperano le principali varietà autoctone (Nero d'Avola, Frappato, Inzolia) ed internazionali (Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero) da cui nascono i

vini dell'azienda, la cui qualità è già ampiamente riconosciuta dalla critica, come dimostra l'inserimento del Nero d'Avola nella Top 100 di Wine Spectator 2017. Nell'antico Baglio di Feudi si trova un Palmento unico in Sicilia, per dimensioni e stato di conservazione, dove in passato veniva pigiata l'uva: oggi sala museale, crea un'affascinante contrapposizione con le più moderne tecnologie di vinificazione di cui è dotata la nuova cantina di Feudi del Pisciotto.





NERO D'AVOLA

Il vitigno che meglio di tutti gli altri esprime il carattere enologico della Sicilia. Ricavato dalle migliori selezioni aziendali, esprime in assoluta purezza l'eleganza e la capacità di evolvere nel tempo del Nero d'Avola. Top 100 per Wine Spectator. Etichetta disegnata da Versace.

Da uve: 100% Nero d'Avola
Denominazione: IGT Terre Siciliane
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 10 mesi in barrique
Formati: 0,75 l



CERASUOLO DI VITTORIA

Vino di notevole personalità ottenuto dalla vinificazione di uve Frappato e Nero d'Avola per l'unica DOCG siciliana. Profumo intenso e persistente che ricorda il melograno. È di colore rosso ciliegia carico. In bocca si presenta morbido e di buon corpo. Etichetta disegnata da Giambattista Valli.

Da uve: Nero d'Avola (60%), Frappato (40%)
Denominazione: DOCG
Vinificazione: Cerasuolo di Vittoria
Affinamento: 10 mesi in barrique
Formati: 0,75 l



CABERNET SAUVIGNON

In Sicilia il Cabernet Sauvignon acquisisce caratteristiche di assoluta unicità. Privo di note vegetali troppo intense, di grande struttura e con una componente polifenolica propria dei vini destinati ad avere grande longevità. Etichetta disegnata da Missoni.

Da uve: 100% Cabernet Sauvignon
Denominazione: IGT Terre Siciliane
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 10 mesi in barrique
Formati: 0,75 l



MERLOT

Un Merlot che esprime tutta la potenzialità e il carattere di questo vitigno che si esprime ottimamente nel terroir della Sicilia. Colore rosso rubino intenso, naso delicatamente vegetale, sentori di more e con una bella speziatura. Al palato è persistente, avvolgente e con un lungo finale.

Da uve: 100% Merlot
Denominazione: IGT Terre Siciliane
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 10 mesi in barrique
Formati: 0,75 l



FRAPPATO

Come il Nero d'Avola anche il Frappato mostra tutta la valenza enologica della Sicilia. Colore rosso rubino, bouquet con frutti a bacca rossa e sentore di spezie dolci. Rotondo al palato con una vivace acidità, ma molto ben bilanciato. Etichetta disegnata da Carolina Marengo.

Da uve: 100% Frappato
Denominazione: IGT Terre Siciliane
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 10 mesi in barrique
Formati: 0,75 l



GRILLO

Il Grillo è il vitigno a bacca bianca autoctono oggetto del maggior interesse negli ultimi tempi, per le sue caratteristiche di aromaticità e freschezza. Colore giallo dorato con note di mela e pera che lo rendono immediatamente riconoscibile. Etichetta disegnata da Carolina Marengo.

Da uve: 100% Grillo
Denominazione: IGT Terre Siciliane
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 8 mesi in barrique
Formati: 0,75 l



CHARDONNAY

Lo Chardonnay è forse il vitigno a bacca bianca che meglio si è adattato, fra quelli non autoctoni, al terroir dell'isola. Le note varietali di albicocca e pesca sono in assoluta evidenza e la buona acidità gli dona bevibilità e grande longevità. Etichetta disegnata da Alberta Ferretti.

Da uve: 100% Chardonnay
Denominazione: IGT Terre Siciliane
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 8 mesi in barrique
Formati: 0,75 l



PASSITO

Gewürztraminer e Semillon in parti uguali per un passito veramente unico per la Sicilia. Le note intensamente aromatiche del Gewürztraminer si sposano perfettamente con il Semillon, il tutto sorretto da una perfetta acidità. Note di frutta secca, miele e rosa. Etichetta disegnata da Gianfranco Ferré.

Da uve: Gewürztraminer (50%), Semillon (50%)
Denominazione: IGT Terre Siciliane
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 12 mesi in barrique
Formati: 0,50 l



L'ETERNO

Il Grand Cru dell'azienda nato da un suggerimento di Giacomo Tachis. Rubino con riflessi granati, note di viole e lampone maturo, con sentori di spezie e tabacco. Corposo e morbido, con un tannino mai amaro ed una percepibile sapidità. In etichetta la mano dell'Eterno, scultura del Serpotta, il cui restauro è finanziato da Feudi con il concorso degli stilisti italiani autori delle etichette della Collezione Grandi Stilisti.

Da uve: 100% Pinot Nero
Denominazione: IGT Terre Siciliane
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 12 mesi in barrique (100% nuove)
Formati: 0,75 l



DAVOLAROSA BRUT

Uno spumante rosè, metodo charmat, ottenuto da uve Nero d'Avola in purezza, le migliori delle vigne di Feudi del Pisciotto per l'altro Grand Cru dell'azienda: perlage fine e persistente, profumi freschi e intensi, grande sapidità e bevibilità.

Da uve: 100% Nero d'Avola
Denominazione: IGT Terre Siciliane
Vinificazione: in acciaio (metodo charmat)
Affinamento: 3 mesi in bottiglia
Formati: 0,75 l



ALAZIZA

Giallo paglierino intenso. Al naso esprime grande freschezza, con i sentori di pesca delle uve Viognier e le note aromatiche proprie dello Zibibbo. Al palato, una spiccata acidità sorregge la struttura, donando bevibilità e armonia. Ottima persistenza finale. Etichetta disegnata dallo stilista Stephan Janson.

Da uve: Viognier (85%), Zibibbo (15%)
Denominazione: IGT Terre Siciliane
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 2 mesi in bottiglia
Formati: 0,75 l

BAGLIO DEL SOLE



NERO D'AVOLA

Il mondo ha ormai scoperto il Nero d'Avola, vitigno principe della Sicilia. Nero d'Avola in purezza per un vino di altissima qualità. Rosso rubino scuro, generoso di sensazioni olfattive che richiamano la susina rossa e la macchia mediterranea con piacevoli sfumature di pepe nero. Di corpo e persistente.

Da uve: 100% Nero d'Avola

Denominazione: IGT Terre Siciliane

Vinificazione: in acciaio

Affinamento: 6 mesi in cemento

Formati: 0,75 l



MERLOT/SYRAH

Due grandi vitigni internazionali che si esaltano nel terroir siciliano. Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo intenso, ampio, che ricorda la frutta rossa e i dolci alla vaniglia. In bocca è fresco, morbido, equilibrato, con un retrogusto complesso che rimanda a note di cacao e vaniglia.

Da uve: Merlot (50%), Syrah (50%)

Denominazione: IGT Terre Siciliane

Vinificazione: in acciaio

Affinamento: 6 mesi in cemento

Formati: 0,75 l



INZOLIA

Il vitigno Inzolia si è autoselezionato in Sicilia nel corso dei secoli per conservare aromi e delicatezze come nei vini d'altura. Giallo paglierino, al naso è intenso con tipiche note di banana, agrumi e sentori floreali. Al palato armonico, delicato e dotato di ottima sapidità e freschezza.

Da uve: 100% Inzolia

Denominazione: IGT Terre Siciliane

Vinificazione: in acciaio

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Formati: 0,75 l



INZOLIA/CATARRATTO

La combinazione dei due vitigni bianchi più nobili, di cui solo ora si stanno scoprendo le enormi potenzialità, soprattutto per il Catarratto che storicamente era destinato al Marsala. Giallo paglierino chiaro. Bouquet floreale, in particolare fiori di ginestra. In bocca sentori agrumati con buona persistenza aromatica.

Da uve: Inzolia (50%),

Catarratto (50%)

Denominazione: IGT Terre Siciliane

Vinificazione: in acciaio

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Formati: 0,75 l

WINE RELAIS FEUDI DEL PISCIOTTO

Accoglienza siciliana in dieci eleganti camere all'interno del più grande palmento dell'isola

Il Wine Relais di Feudi del Pisciotto è un luogo intimo e rilassante, ideale per trascorrere vacanze di charme. Le 10 camere e suite, ricavate all'interno di un Palmento del 1700, sono caratterizzate da uno stile unico che fonde antico e moderno. Le preziose ceramiche di Caltagirone e il design degli ambienti, tra contemporaneo ed artigianale, conferiscono un tocco di eleganza ad un contesto rurale di grande fascino, in un mix tut-

to da vivere. Per cominciare bene la giornata gli ospiti possono gustare la colazione, trionfo di delizie dolci e salate rigorosamente homemade, per poi immergersi nell'oasi di pace dell'area benessere tra bagno turco, sauna ed angolo tisaneria oppure, d'estate, godere del sole della Sicilia a bordo piscina. Un servizio di personal concierge è a disposizione per costruire itinerari su misura alla scoperta dei mille volti dell'isola.



IL PALMENTO DI FEUDI

Ristorante e Cooking School per scoprire i segreti culinari della Trinacria

Il ristorante Il Palmento di Feudi, concepito all'interno del Wine Relais, è un tempio di sicilianità reinterpretata in chiave gourmet. Negli spazi dell'antico Palmento, che dialoga in modo suggestivo con la barriacaia di Feudi attraverso un pavimento di cristallo trasparente, gli ospiti possono degustare una cucina creativa preparata impiegando le eccellenti materie prime che l'isola è in

grado di offrire. Inoltre, chi desidera fare propri segreti dei grandi chef, potrà partecipare alle lezioni di cucina della scuola creata in sinergia con *Le Cirque di New York*, il ristorante cult di divi e Presidenti americani. I corsi ripercorrono l'universo gastronomico di un'isola dove, nel corso dei secoli, si sono alternate tutte le civiltà, lasciando ognuna il proprio retaggio culinario.

