

FEUDI DEL PISCIOOTTO, **UNA CANTINA NEL CUORE DELLA SICILIA SUDORIENTALE**

La tenuta **Feudi del Pisciotto** sorge in una zona rurale compresa tra Caltagirone e Piazza Armerina, ai margini della **Riserva naturale Sughereta di Niscemi**, nell'area della **DOCG Cerasuolo di Vittoria**.

La proprietà conta 187 ha. totali di cui 43 vitati e si trova tra i 100 ed i 250 metri slm. e a 5 km in linea d'aria dal mare. Le vigne si giovano quindi di **due moderatori climatici naturali di estrema importanza in viticoltura**: l'altitudine, che permette alle brezze marine di favorire le *escursioni termiche*, e il grande compensatore della temperatura che è il mare stesso. Un connubio perfetto che conferisce a Feudi del Pisciotto un **microclima molto peculiare**.

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**, Editor-in-chief e Ceo di Class Editori e produttore di vino in Toscana, nel 2002 ha deciso di investire, attraverso Compagnia Immobiliare Azionaria spa, nell'acquisizione di una delle più spettacolari proprietà dell'intera Sicilia.



Ne è nato così un progetto che fonde **la cultura architettonica ed il know how enologici maturati nelle altre tenute del gruppo Domini Castellare di Castellina** (che riunisce 4 cantine, 2 in Toscana e 2 in Sicilia: Castellare di Castellina in Chianti, Rocca di Frassinello in Maremma, Feudi del Pisciotto a Niscemi e Gurra di Mare a Portopalo di Menfi) grazie anche alla collaborazione con architetti come **Renzo Piano e Flavio Albanese** e, sul piano enologico, ai consigli di **Giacomo Tachis**, il più grande enologo italiano, e alla competenza del suo delfino, **Alessandro Cellai**, dal 1996 enologo e Direttore Generale di tutte le cantine del gruppo.

Nei vigneti di Feudi sono protagoniste le varietà autoctone quali **Nero d'Avola e Frappato**, ma anche quelle internazionali come **Merlot, Cabernet**, ma anche il **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 - etichetta Versace 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 10mila ettolitri con le tecnologie più avanzate**. Nella nuova cantina è inclusa la bariccaia 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** ha una capacità di circa 1,5 milioni di bottiglie ma, per garantire una crescita organica dell'azienda, **produce attualmente circa 500.000 bottiglie suddivise in 15 etichette**, con una linea **entry di grande qualità, BAGLIO DEL SOLE**, che testimonia la capacità di realizzare vini adatti al consumo quotidiano ove

tipicità e territorio non sono penalizzati dal fattore prezzo, e una linea di **alta gamma** **ove si collocano i progetti enologici più avanzati della Tenuta**, tra cui spicca **L'Eterno**, le *Grand Vin* della cantina che nasce nei vigneti di altura di Feudi, e la **Collezione Grandi Stilisti**.



La **Collezione Grandi Stilisti** è un innovativo prodotto di design 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**, oggi acclamate in particolare nei mercati asiatici e che ha dato vita a **9 monovarietali** con etichette disegnate da **Versace, Missoni, Blumarine, Alberta Ferretti, Gianfranco Ferré, Brioni, Giambattista Valli e Carolina Marengo**. Gli stilisti hanno rinunciato alle royalties per contribuire, con Feudi del Pisciotta, 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 Pisciotta 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.

I vitigni impiantati a partire dal 2002 includono le varietà **autoctone** rosse quali **Nero d'Avola** e **Frappato**, ma anche **varietà internazionali** come **Merlot, Cabernet** e, oltre al **Pinot Nero**, vitigni inusuali per la Sicilia come il **Semillon** e il **Gewürztraminer** destinati alla produzione di un vino passito eccezionale a conferma del credo di Tachis che *"luce e umore (terroir) della Sicilia permettono di coltivare con successo qualsiasi vitigno, sapendolo fare"*.

Feudi del Pisciotta commercializza all'estero circa il 65-70% della 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 10 affascinose camere, tutte ricavate nell'ala più antica del Palmento. Un ambiente riservato ed esclusivo dove l'arredamento di design è in perfetta armonia con gli ambienti del baglio settecentesco e con i grandi spazi comuni 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 e rurale di grande fascino.



All'interno anche 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 una piscina a bordo pineta ove godere appieno della panoramica ubicazione del Wine Relais. Un accurato servizio di *personal concierge locale* permette di costruire itinerari su misura alla scoperta di questo angolo di Sicilia e del resto dell'isola.

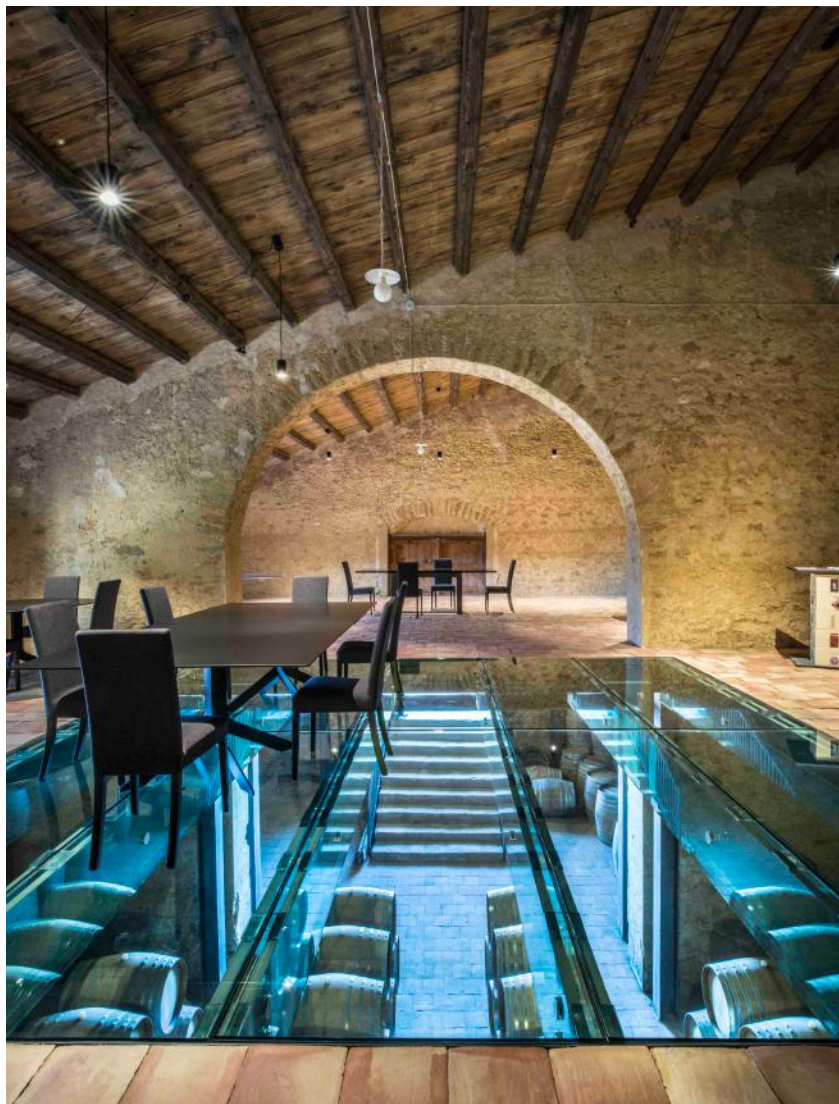
IL RISTORANTE E L'OFFERTA GASTRONOMICA

L'offerta esperienziale a Feudi del Pisciotto si completa con la presenza del ristorante **Il Palmento di Feudi** gestito in collaborazione con **Le Cirque**, l'iconico ristorante americano molto amato dai Presidenti degli Stati Uniti.

Il Ristorante, con 40 coperti (fino a 150 in caso di eventi), è ricavato in un arioso doppio volume nei suggestivi spazi a volte e travi del Palmento e si affaccia a vista, attraverso un pavimento in cristallo, sulla scenografica bariccaia. *Il Palmento di Feudi* propone una

cucina gourmet di tipicità siciliane, favorita dalla fortunata localizzazione della Tenuta in una zona dove mare e terra hanno espresso il meglio dell'isola in termini di prodotti.

Presso Il Palmento di Feudi è possibile partecipare ai corsi della **Scuola di Cucina Le Cirque**, che vanno da 2-3 giorni fino a 2 settimane, per studiare i segreti del *Continente Gastronomico Siciliano*.



Il Palmento di Feudi Restaurant

Aperto tutti i giorni, a pranzo e a cena, per gli ospiti del wine relais e per i clienti esterni.

E' gradita la prenotazione.

Tel +39 0933 1935646

I VINI DI FEUDI DEL PISCIOOTTO – GAMMA ALTA



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 Collezione Grandi Stilisti.

LA COLLEZIONE GRANDI STILISTI



CERASUOLO DI VITTORIA - GIAMBATTISTA VALLI

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

L'etichetta, immaginata da Giambattista Valli, intende rappresentare l'eleganza e la preziosità di questo vino, espressione massima delle varietà locali del territorio nisseno.



NERO D'AVOLA – VERSACE

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 – MISSONI

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 Angela 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.



FRAPPATO – CAROLINA MARENGO

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

L'etichetta è un tributo alla finezza, alla freschezza del Frappato immaginata da Carolina Marengo per Feudi de Pisciotto



GRILLO – CAROLINA MARENCO

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.



CHARDONNAY – ALBERTA FERRETTI

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.

Etichetta

Grafica, pulita, moderna. L'etichetta di Alberta Ferretti racconta molto bene il carattere di questa varietà internazionale.



MOSCATO – ANNA MOLINARI per BLUMARINE

Proveniente da una vendemmia tardiva, mette in risalto tutte le rare caratteristiche aromatiche del vitigno, con tutti gli aromi tipici di un Moscato, primo fra tutti quello di frutta matura. Nonostante la notevole struttura, è un vino che ha una ottima piacevolezza e bevibilità.

Etichetta

Un'etichetta avvolgente, sensuale, scattante come le note di questo vino aromatico, maturato sotto il sole di Sicilia.



PASSITO – GIANFRANCO FERRE'

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.

I VINI DI FEUDI DEL PISCIOOTTO – GAMMA BASE "BAGLIO DEL SOLE"



NERO D'AVOLA - Baglio del Sole

Il mondo ha ormai scoperto il Nero d'Avola, vitigno principe, anche se difficile, della Sicilia. Così come è difficile trovare un Nero d'Avola davvero in purezza. Questo lo è poiché la selezione delle uve è stata compiuta con l'obiettivo di realizzare un vino di altissima qualità e prezzo contenuto, ma con solo e soltanto le qualità di questo vitigno autoctono.



MERLOT-SYRAH, Baglio del Sole

Due grandi vitigni internazionali che si esaltano nel terroir siciliano. Si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei. Ha un 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.



INZOLIA, Baglio del Sole

Un vino bianco in Sicilia dove il sole sembra bruciare tutto? Sì, perché il vitigno Inzolia si è autoselezionato nei secoli per conservare aromi e delicatezze come nei vini d'altura. Un vino che si beve con facilità per i suoi aromi e la gradevolezza in bocca.



INZOLIA-CATARRATTO, Baglio del Sole

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. Combinati insieme, in percentuali analoghe ma variate da annata ad annata, creano un vino dalla personalità unica.



DAVOLAROSA BRUT

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