



**FEUDI DEL PISCIOTTO, UNA CANTINA CON RAFFINATA
OSPITALITA' **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. 49 ettari di vigneti (su 190 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 all'insegna del relax e dell'enologia di qualità, premiato con **la chiave Michelin 2025**.

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, già produttore di vino in Toscana, ha scelto di puntare su quest'area ancora poco esplorata. E' nato così un progetto che fonde **la cultura architettonica ed il *know how* enologici** maturati nelle altre tenute di 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 Toscana, 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 di Domini Castellare di Castellina.

Nei vigneti di Feudi sono protagoniste le varietà autoctone quali **Nero d'Avola**, **Frappato**, **Grillo** e **Catarratto**, ma anche quelle internazionali come **Chardonnay**, **Syrah** e **Pinot Nero** (da cui nasce la *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 fuori dalla tradizione dello Zibibbo.

Vini che hanno già ottenuto e continuano ad ottenere grandi apprezzamenti dalla critica enologica, testimoniati 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 ha **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. 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 presente la barricaia con oltre 700 barrique. Altre barrique sono collocate nella ex tinaia visibile attraverso il pavimento di vetro 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 viene trasportata sul 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 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.**

I VINI

La cantina di Feudi del Pisciotto produce attualmente circa **250.000 bottiglie** suddivise tra le nuove linee **Colori di Sicilia** e **I Putti del Serpotta**, le specialità, tra cui il **Nero D'Avola Versace** e **Davolarosa Brut Rosè**, i **Gran Cru Moro di Testa** e **L'Eterno** e il **Passito Tachis** che rende omaggio al più grande enologo di tutti i tempi.

Si ispirano all'arte siciliana le due nuove linee **Colori di Sicilia** e **I Putti del Serpotta**: la prima include quattro vini monovarietali (Grillo, Frappato, Catarratto e Nero D'Avola) freschi, moderni e con una gradazione alcolica contenuta, pensati per un pubblico giovane;

la seconda è una linea premium composta da uno Chardonnay Sicilia DOC Superiore e da un Cerasuolo di Vittoria, unica DOCG siciliana, espressione massima della Sicilia sud-orientale. Il legame con l'arte emerge già dalle etichette che, nel caso della linea Colori di Sicilia, riproducono le ceramiche di Giacomo Alessi, maestro di Caltagirone, mentre nel caso de I Putti del Serpotta, raffigurano gli iconici angioletti del famoso scultore siciliano del '600 che decorano le più belle chiese barocche di Palermo. Vini autentici, emozionanti e con una forte identità territoriale. La gamma è completata dai Gran Cru **L'Eterno**, Pinot Nero in purezza, altra scelta suggerita dal Professor Tachis; **Moro di Testa**, blend di Syrah e una punta di Nero d'Avola; **Nero d'Avola Versace** in purezza, inserito nei primi 100 vini al mondo da *Wine Spectator* con l'annata 2017; e infine lo spumante rosé **Davolarosa**, prodotto con il Nero d'Avola.

E poi c'è il **Passito Tachis**, a base di Semillon e Gewurztraminer, inusuale per la Sicilia perché realizzato con vitigni internazionali che difficilmente si coltivano sull'isola. Giacomo Tachis, infatti, era convinto che in Sicilia si potesse coltivare qualsiasi vitigno, sulla base del concetto di Galileo Galilei che il vino è Luce (del sole) e Umore (della terra). E così, da un suggerimento del più grande enologo di tutti i tempi, è nato un Passito di straordinaria eleganza da abbinare a tutto pasto.

Infine **Tirsat**, l'unico vino di **Gurra di Mare**, l'azienda di Menfi, a base di Chardonnay e Viognier in blend al 50% da vigne che si affacciano direttamente sulla spiaggia di Porto Palo di Menfi.

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

IL WINE RELAIS

Premiato con una **Chiave Michelin 2025**, il **Wine Relais Feudi del Pisciotto** offre **ospitalità in 15 affascinanti camere e suite** ricavate nell'ala più antica del Palmento e nel baglio. 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 ambienti 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 in un contesto storico di grande fascino.

Nell'antico Palmento è stata inoltre ricavata un'intima **area benessere** con sauna, angolo relax e percorsi benessere ispirati alla vinoterapia. Immersa nella pineta, un'ulteriore area relax con **piscina, solarium e pool bar** per godere appieno 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 barriera della cantina e terrazza panoramica per pranzare e cenare en plein air.

Premiato dalla guida del **Gambero Rosso con 2 Forchette**, 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. Una cucina artigianale, autentica, che bandisce gli sprechi e ricerca

l'essenza del gusto puntando tutto su materie prime rigorosamente locali e attingendo alla ricca tradizione culinaria siciliana.

ESPERIENZE A FEUDI DEL PISCIOTTO

Tra le esperienze che è possibile vivere a Feudi del Pisciotto, i wine tour in cantina con degustazione guidata dei vini, le cooking class per imparare i segreti della cucina siciliana, il trekking nella vicina **Riserva Naturale Sughereta di Niscemi**, con i suoi alberi da sughero secolari, le escursioni nelle più belle spiagge della zona (che distano mezz'ora in auto) e nelle splendide città del Barocco siciliano.



SPOSARSI A FEUDI DEL PISCIOTTO

Feudi del Pisciotto è una location molto amata dalle coppie che scelgono di festeggiare il proprio matrimonio. Da un lato il fascino senza tempo di un luogo ricco di storia, dall'altro l'eleganza e la raffinatezza dei dettagli più ricercati rendono indimenticabile ogni momento della festa.

A seconda del periodo dell'anno, è possibile festeggiare le nozze negli spazi interni o esterni della struttura con vista mozzafiato sulla campagna siciliana. Ambienti magici e ricchi di charme, dove ogni dettaglio viene scelto con amorevole cura: gli addobbi floreali, le decorazioni in ceramica di Caltagirone e il menu rispecchiano il mix

di antico e moderno che caratterizza questo luogo carico di suggestioni.

FEUDI DEL PISCIOTTO “LUOGO DELLA MEMORIA”

Il 12 luglio 2025 Feudi del Pisciotto è stato proclamato Luogo della memoria. Il 9 luglio del 1943, i paracadutisti americani impegnati nella Liberazione atterrarono all'imbrunire nel cortile del Baglio. A mezzogiorno dell'11 luglio, 95 soldati americani affrontarono una colonna tedesca di circa 700 uomini. Iniziò un combattimento furioso. Alla fine i tedeschi si ritirarono. Le mura di Feudi sono ancora oggi testimoni di quello scontro perché mostrano i segni del combattimento.

“Sette anni fa”, ricorda Paolo Panerai, “ricevetti una lettera dall'Associazione paracadutisti USA con la quale mi veniva comunicato che un paracadutista aveva riconosciuto da un servizio fotografico sui vini di Feudi, le mitragliate sul muro. Era il luogo dove i soldati americani avevano combattuto contro i tedeschi. E ci mandarono insieme alla lettera una foto dell'epoca”. Quella foto probabilmente l'aveva scattata Robert Capa, il più grande fotoreporter di guerra di tutti i tempi, che si fece paracadutare la sera del 9 luglio 1943, rimanendo appeso a un albero per un'intera notte. Fu lui a documentare lo sbarco degli alleati in Sicilia e oggi le sue foto sono in mostra al Museo di Troina.

