CUZZIOLGRANDIVINI

Feudo Montoni

Italia - Sicilia - Cammarata (RG)



DEL MASSO CATARRATTO

100% Catarratto

Zona di produzione: Agro di Cammarata (AG)
Terreno: sabbioso
Vendemmia: manuale
Vinificazione: fermentazione in cemento a contatto con le bucce per un quarto della fermentazione
Affinamento: 6 mesi sui lieviti in cemento
Colore: giallo con lucenti riflessi verdognoli
Profumo: delicate note di alloro e menta, in armonia con sentori agrumati di lumìe e biancospino, ritorni minerali
Sapore: molto fresco e persistente con spiccata acidità e bilanciata sapidità, lunga intensità aromatica di frutto e freschezza
Grado Alcolico: 13% vol

1469

FEUDO
MONTONI

Proprietà / Fondatori Famiglia Sireci
Inizio Attività 1930
Vitivinicultura Biologica Certificata
Ettari 40
Bottiglie prodotte 300.000



Feudo Montoni fondata nel 1469 è una tra le più antiche realtà vitivinicole siciliane. Già nel 1595 viene elogiata nel primo trattato di enologia italiano “De Naturali Vinorum Historia” scritto da Andrea Bacci agronomo e medico di Papa Sisto V: “in quelle terre… trovai vecchie piante, dal tronco della grandezza di un uomo, che producevano un vino potentissimo di piacevole odore e sapore e capace di lunga conservazione…” La tenuta alla fine del 1800 fu acquistata dalla famiglia Sireci ed è oggi giunta alla terza generazione con Fabio che continua, insieme alla moglie Melissa, a custodirne valori e tradizione. Gli 80 ettari della proprietà nel centro della Sicilia, si estendono tutti a levante da un’altitudine di 500 metri s.l.m. sino a giungere agli 800 m; una così peculiare esposizione geografica rende le terre di Montoni incontaminate da inquinamenti ambientali, acustici e luminosi, creando così condizioni ideali per una agricoltura biologica. In queste condizioni climatiche straordinarie Fabio realizza dei vini fini ed eleganti degni testimoni della vitivinicoltura siciliana.