Feudo Montoni

Italia - Sicilia - Cammarata (RG)



LAGNUSA NERO D'AVOLA SICILIA

100% Nero d'Avola

Zona di produzione: Agro di Cammarata (AG)
Terreno: argilloso-sabbioso
Vendemmia: manuale
Vinificazione: tradizionale lunga macerazione sulle bucce per mezzo mese. Fermentazione alcolica e malolattica in cemento
Affinamento: 20 mesi in cemento, 4 mesi in botte e 4 in bottiglia
Colore: rosso intenso con leggeri riflessi violacei
Profumo: intenso e ampio, speziato, balsamico con note di piccoli frutti fragranti di bosco
Sapore: note mentolate amplificano la sua freschezza al gusto. Morbido, avvolgente, sapido, giustamente tannico al palato
Grado Alcolico: 13,5% vol

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.