

# Feudo Montoni

Italia - Sicilia - Cammarata (RG)



## FEUDO MONTONI

**Proprietà / Fondatori** Famiglia Sireci

**Inizio Attività** 1930

**Vitivinicultura** Biologica Certificata

**Ettari** 40

**Bottiglie prodotte** 300.000

## PASSITO BIANCO DI FEUDO MONTONI IGT

**Grillo, Catarratto**

**Zona di produzione:** Agro di Cammarata (AG)

**Terreno:** sabbioso con roccia sabbiosa ferrosa

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** lenta fermentazione con aggiunta progressiva di uva passa

**Affinamento:** 7 mesi in legno, 12 mesi in bottiglia

**Colore:** giallo ambrato

**Profumo:** note spiccate di confettura di albicocca e arancia candita. Note di dattero si intrecciano a sentori freschi di salvia e nepitella, con un finale di tabacco e di idrocarburi

**Sapore:** acidità spiccata che ben si equilibra con la dolcezza

**Grado Alcolico:** 12,5% vol



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.