



FEUDO MACCARI

Doc Sicilia Nero d'Avola Vigna Sultana

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 4.086

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Feudo Maccari](#)

Proprietà: famiglia Moretti Cuseri

Enologo: staff tecnico aziendale

Antonio Moretti Cuseri nel 2000, innamorato della bellezza culturale di Noto e dei suoi variegati suoli, dopo aver accorpato le proprietà di cinquanta produttori diversi, comincia la sua avventura siciliana con Feudo Maccari. Il nuovo percorso enoico nel Netino è dedicato a due cru. I Moretti Cuseri, convinti sostenitori che il Nero d'Avola sia il vitigno ideale per le vigne Sultana e Guarnaschella, piantano gli alberelli nel 2006. Siamo andati a camminare i vigneti, abbinati dal sole della Trinacria. Il cru Vigna Sultana si trova su un morbido dosso a sessanta metri d'altitudine, esposto a nord ovest. La terra è bianca, espressione di una matrice calcarea. Enrico Biagiari, responsabile della viticoltura in tutte e cinque le tenute della famiglia, mentre passeggiamo tra le quiconce (un sesto d'impianto molto presente sull'Etna), spiega che il suolo, ricco di sostanze organiche, è drenante e sottoposto a escursioni termiche elevate (anche 20 gradi di differenza). Non occorre irrigazione, nel sottosuolo scorre l'acqua. Il vento ci scompiglia i capelli, spira dall'interno verso il mare, che è vicino. Il luogo sprigiona una sua forza e resta impresso, con quel riflesso di sole nel bianco della terra. Dal calice arrivano profumi nitidi e precisi: ciliegia, uva spina, un tocco di spezie. La tessitura è fine, i tannini sono ben integrati, la progressione è veicolata dalla freschezza e dalla sapidità.

(Alessandra Piubello)