



FEUDO MACCARI

Doc Sicilia Nero d'Avola Vigna Guarnaschelli

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 3.966

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Feudo Maccari](#)

Proprietà: famiglia Moretti Cuseri

Enologo: staff tecnico aziendale

Siamo nell'entroterra della capitale del barocco siciliano, Noto. Negli occhi i suoi "giardini di pietra", dorati al sole, camminiamo fra i giardini di alberello di Vigna Guarnaschelli. Acquistata circa venti anni fa dalla famiglia Moretti Cuseri, proprietaria nel Nettino di Feudo Maccari, è stata destinata alla produzione di uno dei due cru aziendali, in uscita pochi mesi fa per la prima volta con l'annata 2021. Ammiriamo questi alberelli che affondano le loro radici in una terra bruna da matrice argillosa, con presenza di scheletro e sabbia. Un sistema di allevamento che richiede una cura maniacale e ore di lavoro, con costi di gestione elevati. Ma i Moretti Cuseri hanno scelto il sistema che ritenevano migliore per produrre un Nero d'Avola impressionante. Le vigne hanno sessanta anni e producono circa un chilogrammo per pianta. Fa caldo: l'agronomo Enrico Bigiarini ci spiega che si arriva anche a 45° per due mesi, ma non c'è comunque irrigazione, poiché le piante hanno un'età per cui si equilibrano autonomamente, inoltre il sottosuolo è ricco d'acqua. Il vento soffia per tutto l'anno in questa vigna chiamata in dialetto "U Quadrato", una delle ultime che vengono vendemmiate. Il vino al naso è profondo e complesso, con note di erbe aromatiche, mora, carruba. I tannini sono ben integrati ma un po' austeri, il sorso è compatto. Vino di razza, che esprimerà nel tempo tutta la sua completa potenzialità.

(Alessandra Piubello)