



FEUDO MONTONI

Doc Sicilia Nero d'Avola Vrucara Riserva

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 4.800

Prezzo allo scaffale: € 44,00

Azienda: [Casa Vinicola Feudo Montoni](#)

Proprietà: Fabio Sireci

Enologo: Fabio Sireci

Ci inerpiciamo con un fuoristrada guidato da Fabio Sireci fino a 800 metri d'altura. Siamo a Cammarata, in provincia di Agrigento, tra le Madonie e il Monte Cammarata. Da quassù si vede come Feudo Montoni sia totalmente isolato dal resto del mondo, una bio-isola. L'occhio vaga lontano alla ricerca di tracce umane, ma lo sguardo si perde tra i colori differenti della terra, un vero quadro della natura. Ecco le vigne su 44 ettari, con tutti gli alberi attorno, i seminativi, gli oliveti, gli alberi da frutto. Non si vedono case, a parte il baglio in fondo, siamo in un posto magico, difficile descriverlo, perché l'emozione che suscita è profonda e intima. Fabio Sireci racconta come una famiglia aragonese abbia edificato il baglio nel XV secolo. Il legame dei Sireci con questo luogo dell'anima inizia a fine Ottocento. Quest'asi incontaminata custodisce delle rarità: la vigna secolare prefilosserica che dà vita al Nero d'Avola Vrucara deriva da piante selvatiche innestate, un clone che è rimasto unico. Si trova a 450 metri d'altitudine, sempre accarezzata dal vento, punteggiata da vruche, ovvero cespugli di erbe spontanee, da cui il nome. La personalità di questo Nero d'Avola, fuori dal tempo, evidenzia lo stretto legame più con il suo specifico terroir che con la varietà. Colpisce per la vibrazione che emana: trama fitta, polpa carnosa, progressione agile e continua, fresca finezza, classe ed eleganza uniche.

(Alessandra Piubello)