



L

FEUDI DEL PISCIOTTO

DOMAINE VITICOLE D'EXCEPTION EN SICILE

L

Elisa Caruso

The background image shows a rustic stone building with a tiled roof, likely a farmhouse or winery, set against a clear blue sky. In the foreground, there are rows of grapevines in a vineyard. The building has a prominent arched doorway and a window with shutters. The overall scene is bathed in the warm light of late afternoon or early morning.

LE DOMAINE

Histoire et Architecture

Les Feudi del Pisciotto sont installés dans une ancienne structure rurale du XVIII^e siècle magnifiquement restaurée, au coeur de la Sicile. Les pierres d'origine et les formes architecturales traditionnelles ont été soigneusement conservées, tout en intégrant des technologies modernes de vinification. Cette alliance harmonieuse entre patrimoine historique et innovation œnologique fait de ce domaine un lieu unique en Sicile.



UN TERROIR D'EXCEPTION

Des Conditions Climatiques Idéales pour des Vins de Grande Qualité

Climat Chaud et Ensoleillé

Le soleil généreux de la Sicile permet une maturation optimale des raisins, développant des arômes riches et complexes.

Vents Méditerranéens

Les vents naturels assurent une ventilation parfaite des vignes, préservant la santé des raisins et leur fraîcheur.

Terroir Sicilien

Au cœur de la Sicile, près de Niscemi, ce terroir unique offre des sols et un microclimat exceptionnels.

Qualité Supérieure

Ces conditions idéales permettent de produire des vins d'une qualité remarquable, reflet authentique du territoire.



L

NOS VINS

GUIDE DE DÉGUSTATION

L

NOS VINS ROUGES

Trois cépages rouges siciliens d'exception



Nero d'Avola

Un vin rouge sicilien aux arômes de cerises noires et de prunes, avec des notes épicées et une finale veloutée.



Frappato

Un vin rouge léger et fruité aux notes de fraises et de fleurs, parfait pour accompagner les plats méditerranéens.



Syrah

Un vin rouge puissant aux arômes de fruits noirs, de poivre et d'épices, avec une structure tannique élégante.



NERO D'AVOLA

Vin Rouge Emblématique de Sicile

Un vin rouge intense et structuré, aux arômes de cerise noire, de prune et aux notes épicées. Il possède des tanins élégants et un excellent potentiel de vieillissement.

Accords: Idéal avec des viandes grillées, de l'agneau rôti ou des pâtes à la sauce de viande.



FRAPPATO

Léger et Aromatique

Le Frappato est un vin léger et très aromatique, qui se distingue par ses notes de fruits rouges frais, comme la fraise et la framboise, ainsi que par une touche florale délicate. Il est particulièrement agréable et facile à boire.

Accords: parfait avec des antipasti, de la charcuterie ou des plats de poisson légèrement relevés.

A photograph of a vineyard at sunset. In the foreground, a bunch of dark grapes hangs from a vine, with some leaves showing autumnal colors. The background shows rolling hills and a valley under a warm, golden light from the setting sun.

SYRAH

Puissant et Expressif

Un vin puissant et expressif, caractérisé par des arômes de poivre noir, de fruits rouges mûrs et parfois de chocolat. Il offre une belle complexité et une structure équilibrée.

Accords: accompagne très bien les viandes rôties, le gibier ou les fromages affinés.

NOS VINS BLANCS

Trois cépages blancs siciliens d'exception



Grillo

Vin blanc frais et aromatique, avec des notes d'agrumes, de pêche et de fleurs blanches. Très apprécié pour sa vivacité et sa légèreté.



Inzolia

Vin blanc délicat et élégant, avec des arômes d'amande, de citron et une légère note saline qui rappelle la proximité de la mer.



Chardonnay

Vin structuré avec des notes de fruits tropicaux, de vanille et parfois de beurre, selon l'élevage. Cultivé avec succès sur le domaine.

A photograph of a vineyard at sunset. The sun is low on the horizon, casting a warm, golden glow over the scene. The foreground shows the leaves and clusters of grapes on a vine, while the background is a blurred view of rolling hills and more vineyards. A dark red rectangular box is overlaid on the right side of the image, containing white text.

GRILLO

Vin Blanc Frais et Aromatique

Le Grillo est un vin blanc sicilien frais et aromatique, avec des notes d'agrumes, de pêche et de fleurs blanches. Il est très apprécié pour sa vivacité et sa légèreté, reflétant parfaitement le terroir ensoleillé de notre région.

Accords: idéal avec les fruits de mer, les poissons grillés et les salades estivales.



INZOLIA

Un Blanc Délicat et Élégant

Également appelé Ansonica, ce vin blanc est délicat et élégant, avec des arômes d'amande, de citron et une légère note saline qui rappelle la proximité de la mer.

Accords: parfait avec des plats légers, des légumes grillés ou des entrées à base de poisson.



CHARDONNAY

Un Cépage d'Excellence

Cultivé avec succès sur le domaine des Feudi del Pisciotto, notre Chardonnay offre des vins structurés et élégants. Chaque bouteille révèle des notes envoûtantes de fruits tropicaux, de vanille et parfois de beurre, selon l'élevage. Une expression authentique du terroir sicilien.

Accords: accompagne bien les poissons en sauce, les risottos et les volailles.



Feudi del
Pisciotto

VINS DE SICILE





DIMENSION ARTISTIQUE

L'Art de l'Étiquette



Une particularité des vins des Feudi del Pisciotto est leur dimension artistique unique. Certaines bouteilles sont habillées d'étiquettes créées en collaboration avec de grandes maisons de mode italiennes, ce qui rend chaque vin véritablement unique et collectionnable. Cette fusion entre l'art viticole et la haute couture italienne transforme chaque bouteille en une œuvre d'art à part entière.

LA FUSION ENTRE L'ART VITICOLE ET LA HAUTE COUTURE



Haute Couture



Des étiquettes exclusives
créées en collaboration avec
les plus grandes maisons de
mode italiennes.



Collectionnables

Chaque bouteille devient une
pièce unique et précieuse,
recherchée par les
collectionneurs du monde entier.



Œuvres d'Art

La transformation de chaque vin en
véritable œuvre d'art à part
entière, alliant élégance et
raffinement.



**Feudi del Pisciotto offre une expérience
complète où tradition, innovation et identité
sicilienne se rencontrent dans chaque verre.**



Merci de votre attention! Je vous souhaite une excellente dégustation.