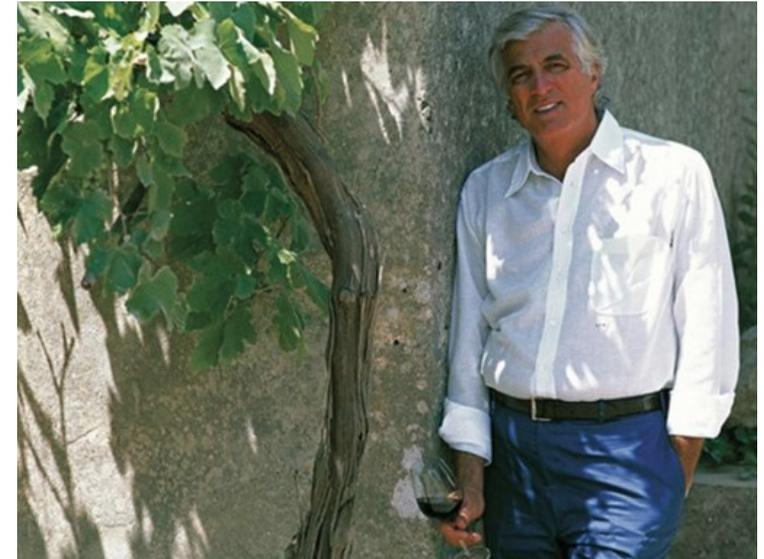




# Feudo Maccari

L'histoire de Feudo Maccari commence en 2000 et coïncide avec l'acquisition par la famille Moretti d'une cinquantaine de parcelles réunies autour d'un même étendard, dans la région du Val di Noto, tout au Sud de la Sicile. Antonio Moretti, propriétaire de la célèbre Tenuta Sette Ponti en Toscane et sa fille Monica, accompagnés des 'nologues de renom Carlo Ferrini et Gioia Cresti ont réussi à faire en un peu plus d'une dizaine d'années de Feudo Maccari un des plus influents domaines de Sicile.

Réparti sur 50 hectares de vignes, dont une majorité de vignes anciennes, le domaine produit environ 166'000 bouteilles par année réparties en 6 cuvées dont 3 rouges fréquemment primés et parmi les meilleurs vins de l'île : le célèbre Saia, le Nero d'Avola et le Maharis. Issus d'un travail minutieux et d'une passion sans faille, les vins de Feudo Maccari sont élevés sur les terres volcaniques fertiles de l'Etna qui, ajoutées au soleil et au vent constant qui maintient le raisin à bonne température, leur donnent un charisme particulier, expression parfaite du terroir d'exception dont les vins sont issus. (Alfavin.ch)



Pays : Italie

Région : Sicilia

La plus grande île de la Méditerranée, la Sicile est au niveau quantitatif, mais également au niveau qualitatif, une des régions viticoles les plus importantes d'Italie. Terre de contrastes, la Sicile partage avec les Pouilles la première place par la superficie de son vignoble et les quantités vendangées, cependant elle a su mieux que quiconque tirer parti de son potentiel pour produire des vins de grande qualité.

Depuis l'Antiquité déjà, les colons grecs tenaient la Sicile en haute considération pour les fruits de son agriculture et de sa vigne. Peu à peu, ils amenèrent leurs techniques viticoles et développèrent des vins qui s'exportèrent rapidement vers l'Italie péninsulaire. Pas étonnant, au vu des excellentes conditions naturelles dont l'île jouit : soleil, chaleur et faibles précipitations garantissent une maturation parfaite. Les sols maigres donnent de l'expression aux vins, tandis que les parcelles cultivées jusqu'à 900 mètres sur les versants des montagnes produisent des vins aux arômes forts et d'une élégance particulière. (Alfavin.ch)



### Olli Grillo

Appellation : Sicilia DOP  
Producteur : Feudo Maccari  
Cépages : Grillo  
Contenu : 75 cl  
Durée de garde : 4 à 5 ans  
Classification : Blanc fruité



### Néré

Appellation : Sicilia DOP  
Producteur : Feudo Maccari  
Cépages : Nero d'Avola  
Contenu : 75 cl  
Durée de garde : 4 à 6 ans  
Classification : Rouge moyen



### Saia

Appellation : Sicilia DOC  
Producteur : Feudo Maccari  
Cépages : Nero d'Avola  
Contenu : 75 cl  
Durée de garde : 6 à 9 ans  
Classification : Rouge ample



### Maharis

Appellation : Sicilia DOC  
Producteur : Feudo Maccari  
Cépages : Syrah  
Contenu : 75 cl  
Durée de garde : 10 à 15 ans  
Classification : Rouge puissant