



Haermosa

Vigneto: selezione della parcella di vigneto più vecchio di Grillo presente in azienda a circa 500 mt s.l.m.

Terreno: medio impasto calcareo con forte presenza di scheletro

Sistema di Allevamento: Guyot

Uve: Grillo 100% raccolto a mano

Produzione: circa 1,5 kg per pianta

Epoca di vendemmia: inizio settembre

Vinificazione: le uve dopo la diraspatura fermentano solo con i lieviti naturalmente presenti e rimangono a contatto con le bucce per circa 40 giorni durante i quali avviene la fermentazione alcolica e successiva sosta sur lies fino al momento dell'imbottigliamento.

Vineyard: Selection from the oldest Grillo vineyard on the estate, located at 500 meters above sea level

Soil: Medium-textured limestone with a high presence of rock fragments

Farming system: Guyot

Grapes: 100% Grillo, hand-harvested

Yield: Approximately 1.5 kg per plant

Harvest Period: Early September

Vinification: After destemming, the grapes ferment exclusively with naturally occurring yeasts and remain in contact with the skins for about 40 days, during which alcoholic fermentation takes place. The wine then rests on the lees until bottling.



Voce di Lago

Vigneto: Vigna Giovane 480 mt s.l.m.

Terreno: medio impasto calcareo

Sistema allevamento: guyot

Uve: Grillo 100% raccolte a mano

Produzione per ettaro: 70 quintali

Epoca vendemmia: seconda decade di agosto

Vinificazione: Diraspapigiatura, Criomacerazione 12 ore, Pressatura soffice, Fermentazione con lieviti indigeni in vasche inox per 10 giorni a temperatura controllata, affinamento sur lies 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

Vineyard: Young vineyard at 480 meters above sea level

Soil: Medium-textured limestone

Farming system: Guyot

Grapes: 100% Grillo, hand-harvested

Yield: 2 kg per plant

Harvest Period: Second half of August

Vinification: Destemming and crushing, 12-hour cryo-maceration, gentle pressing, fermentation with indigenous or wild yeasts in stainless steel tanks for 10 days at a controlled temperature, followed by 6 months of aging on the lees before bottling.



Coti

Vigneto: vigna giovane Nero D'Avola selezionato all'interno dell'azienda a 500 mt s.l.m.

Terreno: medio impasto argilloso.

Sistema di Allevamento: Guyot

Uve: Nero d'Avola 100% raccolto a mano

Produzione: circa 2 kg per pianta

Epoca vendemmia: prima decade di settembre

Vinificazione: leggera criomacerazione con pressatura soffice dei grappoli, segue la decantazione statica a freddo e la fermentazione in acciaio inox con i lieviti naturali.

Affinamento: in acciaio su fecce fini per circa 4 mesi con frequenti batonage

Vineyard: A young Nero d'Avola vineyard selected within the estate, located at 500 meters above sea level

Soil: Medium-textured clay

Farming system: Guyot

Grapes: 100% Nero d'Avola, hand-harvested

Yield: Approximately 2 kg per plant

Harvest Period: First ten days of September

Vinification: Light cryo-maceration with gentle pressing of the grapes, followed by cold static decantation and fermentation in stainless steel with natural yeasts.



Sely

Vigneto: vigna giovane Nero D'Avola selezionato all'interno dell'azienda a circa 500 mt s.l.m.

Terreno: medio impasto argilloso.

Sistema di Allevamento: Guyot

Uve: Nero d'Avola 100% raccolto a mano

Produzione: circa 2 kg per pianta

Epoca di vendemmia: prima metà di Agosto

Vinificazione: le uve raccolte manualmente vengono pressate a grappolo intero, segue la decantazione statica del mosto e successiva parziale fermentazione del mosto. Il vino parzialmente fermentato viene così imbottigliato per concludere la naturale fermentazione in bottiglia.

Vineyard: A young Nero d'Avola vineyard selected within the estate, located at 500 meters above sea level

Soil: Medium-textured clay

Farming system: Guyot

Grapes: 100% Nero d'Avola, hand-harvested

Yield: Approximately 2 kg per plant

Harvest Period: First half of August

Vinification: The hand-harvested grapes are pressed as whole clusters, followed by static decantation of the must and subsequent partial fermentation. The partially fermented wine is then bottled to complete its natural fermentation in the bottle.



Grottasirà

Vigneto: Vigna delle Rose 480 mt s.l.m.

Terreno: medio impasto argilloso

Sistema allevamento: cordone speronato

Uve: Syrah 100% raccolte a mano

Produzione per ettaro: 90 quintali

Epoca vendemmia: prima decade di settembre

Vinificazione: Diraspapigiatura, Fermentazione con lieviti indigeni e Macerazione in vasche inox per 14 giorni a temperatura controllata, svinatura, breve affinamento in vasche di cemento e in bottiglia.

Vineyard: Vigna delle Rose, located at 480 meters above sea level

Soil: Medium-textured clay

Farming system: Spurred cordon

Grapes: 100% Syrah, hand-harvested

Yield: 2.5 kg per plant

Harvest Period: First ten days of September

Vinification: Destemming and crushing, fermentation with indigenous yeasts, and maceration in stainless steel tanks for 14 days at a controlled temperature. After racking, the wine undergoes a short aging period in cement tanks and in the bottle.



ViaRossa

Vigneto: Vigna Giovane 480 mt s.l.m.

Terreno: medio impasto argilloso

Sistema allevamento: Guyot

Uve: Nero d'Avola 100% raccolte a mano

Produzione per ettaro: 90 quintali

Epoca vendemmia: seconda decade di settembre

Vinificazione: Diraspapigiatura, Fermentazione con lieviti indigeni e Macerazione in vasche inox per 14 giorni a 24°C, svinatura, affinamento 6 mesi per metà in vasche di cemento e metà in botti di rovere francese cui segue breve elevazione in bottiglia.

Vineyard: Young vineyard at 480 meters above sea level

Soil: Medium-textured clay

Farming system: Guyot

Grapes: 100% Nero d'Avola, hand-harvested

Yield per Hectare: 90 quintals

Harvest Period: Second half of September

Vinification: Destemming and crushing, fermentation with indigenous yeasts, and maceration in stainless steel tanks for 14 days at 24°C. After racking, the wine is aged for six months, half in cement tanks and half in French oak barrels, followed by a short refinement in the bottle.



Sicily
Latitudine:
 37°24'24" N
Longitudine:
 13°54'7"E




MASSERIA DEL FEUDO
 MASSERIA DEL FEUDO
 CONTRADA GROTAROSSA 93100 CALTANISSETTA
 +39 0934/830885
 MASSERIADELFEUDO.IT
 INFO@MASSERIADELFEUDO.IT

 



La nostra storia

Francesco e Carolina, quarta generazione di imprenditori agricoli, realizzano la loro cantina nel cuore della vecchia Masseria. Le vigne sorgono in collina, a 500mt s.l.m., coltivate con metodo biologico nel segno di un'agricoltura innovativa e sostenibile. Le varietà Grillo, Nero d'avola, Frappato, Nerello mascalese e Syrah danno vita a vini eleganti con forte impronta territoriale.

Francesco and Carolina, the fourth generation of agricultural entrepreneurs, have established their winery in the heart of the old Masseria. The vineyards are located on a hillside at 500 metres above sea level, cultivated using organic methods in line with innovative and sustainable agriculture. The Grillo, Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese, and Syrah varieties give life to elegant wines with a strong territorial identity.



Rosso delle Rose

Vigneto: Vigna giovane 480 mt s.l.m.
Terreno: medio impasto argilloso
Sistema allevamento: Guyot
Uve: Nerello Mascalese e Frappato raccolte a mano
Produzione: 2 kg per pianta
Epoca vendemmia: fine Settembre/primi Ottobre
Vinificazione: Diraspapigiatura, Fermentazione con lieviti indigeni in vasche inox per 20 giorni a 24°C, affinamento 12 mesi in botti da 25 hl di rovere e 6 mesi in bottiglia.

Vineyards: Vigna delle Rose, located at 480 meters above sea level
Soil: Medium-textured clay
Farming system: Spurred cordon
Grapes: Nerello Mascalese and Frappato, hand-harvested
Yield: 2 kg per plant
Harvest Period: Late September / early October
Vinification: Destemming and crushing, fermentation with indigenous yeasts in stainless steel tanks for 20 days at a controlled temperature. Aged for 12 months in 25 hectoliter oak barrels and 6 months in the bottle.



Nero D'Avola Riserva

Vigneto: Cru di 0,50 ettari
Terreno: medio impasto argilloso
Sistema allevamento: cordone speronato
Uve: Nero d'Avola 100% selezionate e raccolte a mano
Produzione: 0,5 kg per pianta
Epoca vendemmia: Metà Ottobre
Vinificazione: Diraspapigiatura, Fermentazione con lieviti indigeni in vasche inox per 20 giorni a temperatura controllata, affinamento 18 mesi in botti da 25 hl di rovere e 12 mesi in bottiglia.

Vineyard: Located at 450 metres above sea level in the rolling hills of central Sicily, in the Caltanissetta countryside, cultivated using organic methods
Soil: A 0,50-hectare cru, where grapes are carefully selected and hand-harvested
Grapes: Nero d'avola 100% hand harvested
Yield: 0.5 kg per plant
Harvest Period: Mid-October
Vinification: After a long maceration and fermentation with indigenous yeasts in stainless steel fermenters, the wine is aged for 18 months in 25 hl oak barrels and 12 months in the bottle before being released on the market.

territorio
 famiglia
 tradizione


 MASSERIA DEL FEUDO

innovazione
 natura
 sostenibilità



Sicily

Latitude:
37°24'24" N
Longitude:
13°54'7" E



MASSERIA DEL FEUDO

MASSERIA DEL FEUDO
CONTRADA GROTTAROSSA 93100 CALTANISSETTA
+39 0934/830885

MASSERIADELFEUDO.IT
INFO@MASSERIADELFEUDO.IT










Our history

Francesco e Carolina, quarta generazione di imprenditori agricoli, realizzano la loro cantina nel cuore della vecchia Masseria. Le vigne sorgono in collina, a 500mt s.l.m., coltivate con metodo biologico nel segno di un'agricoltura innovativa e sostenibile. Le varietà Grillo, Nero d'avola, Frappato, Nerello mascalese e Syrah danno vita a vini eleganti con forte impronta territoriale.

Francesco and Carolina, the fourth generation of agricultural entrepreneurs, have established their winery in the heart of the old Masseria. The vineyards are located on a hillside at 500 metres above sea level, cultivated using organic methods in line with innovative and sustainable agriculture. The Grillo, Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese, and Syrah varieties give life to elegant wines with a strong territorial identity.



Nero D'Avola

Vigneto: Vigna Giovane 480 mt s.l.m.
Terreno: medio impasto argilloso
Sistema allevamento: guyot
Uve: Nero d'Avola 100% raccolte a mano
Produzione per ettaro: 90 quintali.
Epoca vendemmia: seconda decade di settembre
Vinificazione: Diraspapigiatura, Fermentazione con lieviti indigeni e Macerazione in vasche inox per 14 giorni a 24°C, svinatura, breve affinamento in vasche di cemento e in bottiglia.

Vineyards: Young vineyard at 480 mt a.s.l.
Soil: medium texture and average clay
Farming system: Guyot
Grapes: Nero d'Avola 100% manual harvest
Yield per hectare: 90 quintals.
Harvest period: second half of September
Vinification: Destalking, maceration and fermentation through indigenous yeasts in stainless vats for 14 days at 24°C, racking, short refining in concrete vats and in bottle.



Rosso delle Rose

Vigneto: Vigna giovane 480 mt s.l.m.
Terreno: medio impasto argilloso
Sistema allevamento: Guyot
Uve: Nerello Mascalese e Frappato raccolte a mano
Produzione: 2 kg per pianta
Epoca vendemmia: fine Settembre/primi Ottobre
Vinificazione: Diraspapigiatura, Fermentazione con lieviti indigeni in vasche inox per 20 giorni a 24°C, affinamento 12 mesi in botti da 25 hl di rovere e 6 mesi in bottiglia.

Vineyards: Vigna delle Rose, located at 480 meters above sea level
Soil: Medium-textured clay
Farming system: Spurred cordon
Grapes: Nerello Mascalese and Frappato, hand-harvested
Yield: 2 kg per plant
Harvest Period: Late September / early October
Vinification: Destemming and crushing, fermentation with indigenous yeasts in stainless steel tanks for 20 days at a controlled temperature. Aged for 12 months in 25 hectoliter oak barrels and 6 months in the bottle.



Nero D'Avola Riserva

Vigneto: Cru di 0,50 ettari
Terreno: medio impasto argilloso
Sistema allevamento: cordone speronato
Uve: Nero d'Avola 100% selezionate e raccolte a mano
Produzione: 0,5 kg per pianta
Epoca vendemmia: Metà Ottobre
Vinificazione: Diraspapigiatura, Fermentazione con lieviti indigeni in vasche inox per 20 giorni a temperatura controllata, affinamento 18 mesi in botti da 25 hl di rovere e 12 mesi in bottiglia.

Vineyard: Located at 450 metres above sea level in the rolling hills of central Sicily, in the Caltanissetta countryside, cultivated using organic methods
Soil: A 0.50-hectare cru, where grapes are carefully selected and hand-harvested
Grapes: Nero d'avola 100% hand harvested
Yield: 0.5 kg per plant
Harvest Period: Mid-October
Vinification: After a long maceration and fermentation with indigenous yeasts in stainless steel fermenters, the wine is aged for 18 months in 25 hl oak barrels and 12 months in the bottle before being released on the market.

territory
family
tradition



MASSERIA DEL FEUDO

innovation
nature
sustainability