



## 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.

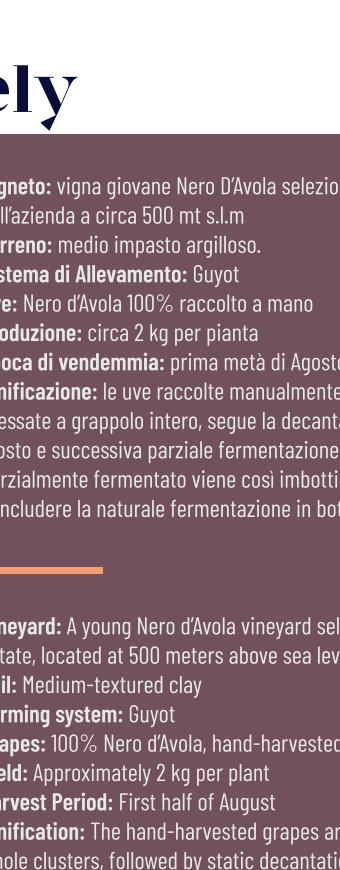


## Voce di Lago

**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:** Diraspapigliatura, Criomacerazione 12 ore, Pressatura soffice, Fermentazione con lieviti indigeni in vasche inox per 10 giorni a temperatura controllata, seguendo la decantazione statica a freddo.  

---

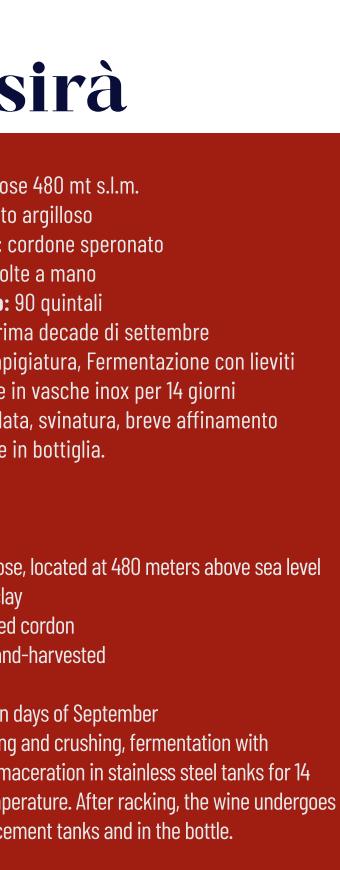
**Vineyard:** Young vineyard at 480 meters above sea level  
**Soil:** Medium-textured limestone  
**Farming system:** Guyot  
**Grapes:** 100% Grillo, hand-harvested  
**Yield:** 2 kg per plant  
**Harvest Period:** Second half of August  
**Vinification:** Destemming and crushing, 12-hour cryo-maceration, 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.



## Cotì

**Vigneto:** Vigna delle Rose 480 mt s.l.m.  
**Terreno:** medio impasto argilloso  
**Sistema allevamento:** cordone speronato  
**Uve:** Grillo 100% raccolte a mano  
**Produzione per ettaro:** 70 quintali  
**Epoca vendemmia:** seconda decade di settembre  
**Vinificazione:** Diraspapigliatura, Criomacerazione 12 ore, Pressatura soffice, Fermentazione con lieviti indigeni in vasche inox per 10 giorni a temperatura controllata, seguendo la decantazione statica a freddo.

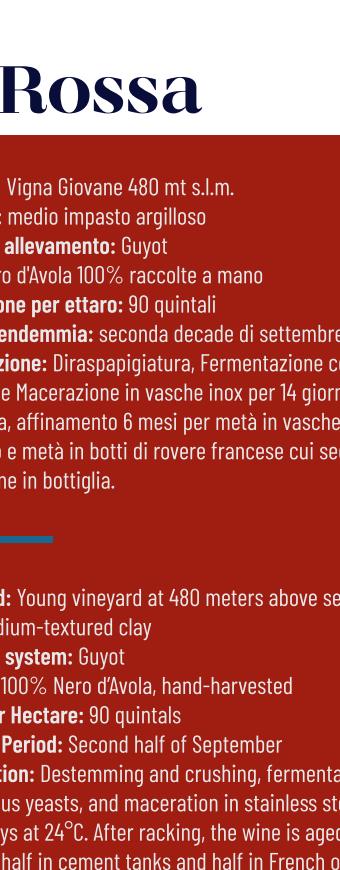
**Vineyard:** Vigna delle Rose, located at 480 meters above sea level  
**Soil:** Medium-textured clay  
**Farming system:** Spurred cordon  
**Grapes:** 100% Syrah, hand-harvested  
**Yield:** 2 kg per plant  
**Harvest Period:** First ten days of September  
**Vinification:** Destemming and crushing, fermentation with indigenous yeasts 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.



## Grottasirà

**Vigneto:** vigna giovane Nero D'Avola selezionato all'interno dell'azienda a circa 500 mt s.l.m  
**Terreno:** medio impasto argilloso  
**Sistema allevamento:** Guyot  
**Uve:** Nero d'Avola 100% raccolto a mano  
**Produzione per ettaro:** 90 quintali  
**Epoca vendemmia:** seconda decade di settembre  
**Vinificazione:** Diraspapigliatura, Fermentazione con lieviti indigeni e Macerazione in vasche inox per 14 giorni a 24°C, pressatura a grappolo intero, segue la decantazione statica del mosto e successiva parziale fermentazione del mosto. Il vino parzialmente fermentato viene così imbottigliato per affinamento in acciaio su fecce fini per circa 4 mesi con frequenti battonage.

**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:** 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.



## Via Rossa

**Vigneto:** Vigna Giovane 480 mt s.l.m.  
**Terreno:** medio impasto argilloso  
**Sistema allevamento:** Guyot  
**Uve:** Nero d'Avola 100% raccolto a mano  
**Produzione per ettaro:** 90 quintali  
**Epoca vendemmia:** seconda decade di settembre  
**Vinificazione:** leggera criomacerazione con pressatura indigeni e Macerazione in vasche inox per 14 giorni a 24°C, pressatura a grappolo intero, segue la decantazione statica del mosto e successiva parziale fermentazione del mosto. Il vino parzialmente fermentato viene così imbottigliato per affinamento in acciaio su fecce fini per circa 4 mesi con frequenti battonage.

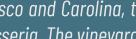
**Vineyard:** A young Nero d'Avola vineyard selected within the estate, located at 480 meters above sea level  
**Soil:** Medium-textured clay  
**Farming system:** Guyot  
**Grapes:** 100% Nero d'Avola, hand-harvested  
**Yield:** Approximately 2 kg per plant  
**Harvest Period:** First ten days of September  
**Vinification:** Light cryo-maceration with gentle pressing of the grapes, followed by cold static decantation of the must and subsequent partial fermentation. The partially fermented wine is then bottled to complete its natural fermentation in the bottle.



MASSERIA DEL FEUDO

MASSERIA DEL FEUDO  
CONTRADA GROTTAROSSA 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.

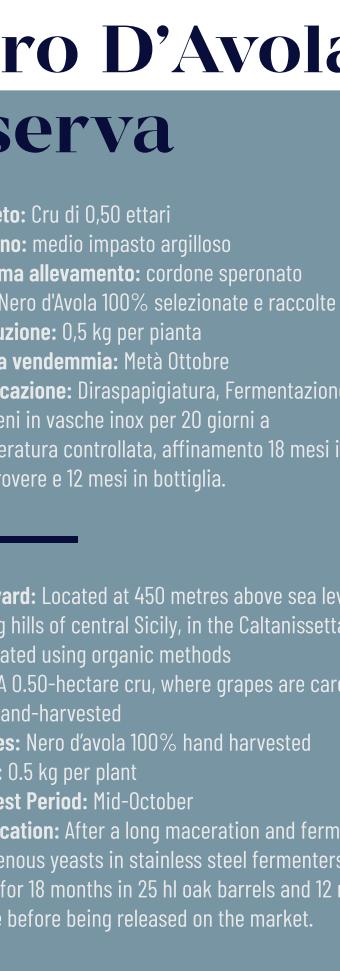
Francesco and Carolina, the fourth generation of agricultural entrepreneurs, have established their winery in the heart of the old Masseria. The vineyards are located on a hillside at 500 metres above sea level, cultivated using organic methods in line with innovative and sustainable agriculture. The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



A photograph of a man and a woman, Francesco and Carolina, standing in a wooden barrel cellar. They are both holding glasses of red wine. The woman is wearing a patterned blouse, and the man is in a dark suit. Below the photo, the text "Our history" is prominently displayed.

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 Riserva**

**Vigneto:** Vigna Giovane 480 mt s.l.m.  
**Terreno:** Cru di 0,50 ettari  
**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  
**Epoca vendemmia:** fine Settembre/primi Ottobre  
**Vinificazione:** Diraspapigliatura, Fermentazione con lieviti indigeni in vasche inox per 14 giorni a 24°C, affinamento 12 mesi in bottiglie da 25 hl di rovere e 6 mesi in bottiglia.

---

**Vineyards:** Vigna delle Rose, located at 480 meters above sea level  
**Soil:** medium texture and average clay  
**Farming system:** Guyot  
**Grapes:** Nero d'Avola 100% manual harvest  
**Grapes:** Nerello Mascalese and Frappato, hand-harvested  
**Yield per hectare:** 90 quintals.  
**Harvest period:** second half of September  
**Harvest Period:** Late September / early October  
**Grapes:** Nero d'avola 100% hand harvested  
**Vinification:** Destemming, maceration and fermentation through indigenous yeasts in stainless vats for 14 days at 24°C, racking, short refining in concrete vats and in bottle.

---

**Vineyard:** Located at 450 metres above sea level in the rolling hills of central Sicily, in the Caltanissetta countryside, cultivated using organic methods  
**Soil:** Medium-textured clay  
**Farming system:** Spurred cordon  
**Grapes:** Nero d'Avola 100% manual harvest  
**Grapes:** Nerello Mascalese and Frappato, hand-harvested  
**Yield:** 2 kg per plant  
**Harvest period:** second half of September  
**Harvest Period:** Mid-October  
**Grapes:** Nero d'avola 100% hand harvested  
**Vinification:** Destemming, maceration and fermentation through 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.

---

**Vineyards:** Vigna delle Rose, located at 480 meters above sea level  
**Soil:** medium texture and average clay  
**Farming system:** Guyot  
**Grapes:** Nero d'Avola 100% manual harvest  
**Grapes:** Nerello Mascalese and Frappato, hand-harvested  
**Yield per hectare:** 90 quintals.  
**Harvest period:** second half of September  
**Harvest Period:** Late September / early October  
**Grapes:** Nero d'avola 100% hand harvested  
**Vinification:** Destemming, maceration and fermentation through 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.

**Rosso delle Rose**

**Vigneto:** Vigna giovane 480 mt s.l.m.  
**Terreno:** medio impasto argilloso  
**Sistema allevamento:** cordone speronato  
**Uve:** Nero d'Avola 100% selezionate e raccolte a mano  
**Produzione:** 2 kg per pianta  
**Epoca vendemmia:** seconda decade di settembre  
**Epoca vendemmia:** fine Settembre/primi Ottobre  
**Vinificazione:** Diraspapigliatura, Fermentazione con lieviti indigeni in vasche inox per 14 giorni a 24°C, affinamento 12 mesi in bottiglie da 25 hl di rovere e 6 mesi in bottiglia.

---

**Vineyards:** Vigna delle Rose, located at 480 meters above sea level  
**Soil:** medium texture and average clay  
**Farming system:** Guyot  
**Grapes:** Nero d'Avola 100% manual harvest  
**Grapes:** Nerello Mascalese and Frappato, hand-harvested  
**Yield per hectare:** 90 quintals.  
**Harvest period:** second half of September  
**Harvest Period:** Late September / early October  
**Grapes:** Nero d'avola 100% hand harvested  
**Vinification:** Destemming, maceration and fermentation through 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.

---

**Vineyards:** Vigna delle Rose, located at 480 meters above sea level  
**Soil:** medium texture and average clay  
**Farming system:** Guyot  
**Grapes:** Nero d'Avola 100% manual harvest  
**Grapes:** Nerello Mascalese and Frappato, hand-harvested  
**Yield per hectare:** 90 quintals.  
**Harvest period:** second half of September  
**Harvest Period:** Late September / early October  
**Grapes:** Nero d'avola 100% hand harvested  
**Vinification:** Destemming, maceration and fermentation through 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.

**Rosso territory family tradition innovation nature sustainability**