

Feudo Disisa: oltre 150 anni di storia del vino nell'agro di Monreale

Feudo Disisa si estende per circa 400 ettari nell'areale di **Grisi**, nel pieno territorio della Doc Monreale, di cui 150 vitati, ad un'altitudine compresa fra i 350 e i 550 metri sul livello del mare.

L'eterogeneità dei vitigni che spaziano dall'internazionale all'autoctono è da sempre una prerogativa dell'azienda, ma negli ultimi anni il focus è stato pienamente incentrato sulla valorizzazione di Grillo, Inzolia, in particolar modo rivalutando Catarratto e Perricone che qualche tempo fa avevano perso un po' di appeal tra i consumatori.

La novità del Vinalty per **Feudo Disisa** è il debutto dello spumante Metodo Classico "**Renè**", Chardonnay 100%, un internazionale sempre di prestigio, il cui vitigno di provenienza è uno dei più antichi di Sicilia con oltre 30 anni. Il nome non è dato per caso, ma è un omaggio all'avvocato Renato, papà di **Mario Di Lorenzo**. Vendemmia 2016, pas dosè, oltre 36 mesi sui lieviti.

Un altro simbolo del territorio del Monrealese è il Perricone, vitigno quasi dimenticato qualche anno fa, oggi punto di riferimento territoriale. Un vitigno che nel **Granmassenti** 2018 esprime biodiversità con grande carattere ed espressività della Sicilia occidentale.