



Feudi
del
Pisciotta

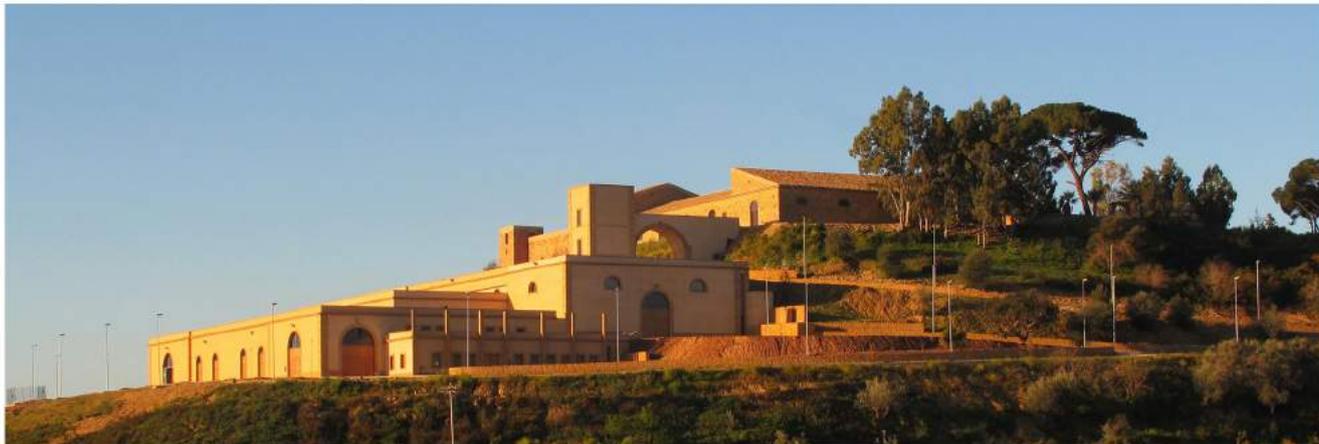


Hospitality

In una zona rurale autentica della Sicilia sudorientale, ai margini della Riserva naturale Sughereta di Niscemi, sorge un antico Feudo del 1700 che è stato restaurato mantenendo intatto il fascino della struttura originale. Oggi, questo luogo di straordinaria bellezza accoglie la cantina Feudi del Pisciotto, il Wine Relais e il Ristorante Il Palmento di Feudi: tre realtà che insieme offrono un'esperienza a 360° fondata su ospitalità d'eccezione, cucina gourmet e wine tasting di vini pluripremiati. Feudi del Pisciotto si trova a 25 minuti da Caltagirone, a 35 dalla Villa del Casale di Piazza Armerina e ad un'ora dal Barocco di Ragusa, Modica e Scicli. Una posizione strategica da cui partire alla scoperta dei segreti, della storia, della cultura e delle meraviglie della natura che costituiscono l'anima della Sicilia più vera.



In rural, southwest Sicily – a zone still authentically Sicilian – near the confines of the Sughereta di Niscemi Nature Reserve, lies a historic Feudo dating back to 1700 that has been carefully restored maintaining the impressive, original structure. Today, this extraordinarily beautiful place is home to the Feudi del Pisciotto winery, a Wine Relais and the restaurant Il Palmento di Feudi: three entities that together offer an exclusive, 360° hospitality experience, complete with a gourmet kitchen, guided tours of the cellar and tastings of excellent wines. Feudi del Pisciotto is just 25 minutes from Caltagirone, 35 from the Villa del Casale in Piazza Armerina and an hour from the Baroque towns of Ragusa, Modica and Scicli; a strategic position to explore the incomparably rich nature and culture of Sicily, renowned for its warm and welcoming hospitality.



Wine Relais

Il Wine Relais di Feudi del Pisciotto è un luogo intimo e rilassante, ideale per trascorrere vacanze di charme. Le 10 camere e suite, ricavate all'interno di un Palmento del 1700, sono caratterizzate da uno stile unico che fonde antico e moderno. Le preziose ceramiche di Caltagirone e il design degli ambienti, tra contemporaneo ed artigianale, conferiscono un tocco di eleganza ad un contesto rurale di grande fascino, in un mix tutto da vivere. Per cominciare bene la giornata gli ospiti possono gustare la nostra colazione, trionfo di delizie dolci e salati rigorosamente homemade, per poi immergersi nell'oasi di pace dell'area benessere tra bagno turco, sauna ed angolo tisaneria oppure, d'estate, godere del sole della Sicilia a bordo piscina. Un servizio di personal concierge è a disposizione per costruire itinerari su misura alla scoperta dei mille volti dell'isola.



The Wine Relais of Feudi del Pisciotto is an ideal place to spend a charming vacation etched in relaxation. 10 rooms and suites are found inside an 18th century Palmento, characterized by a unique style juxtaposing antiquity with modernity. The precious Caltagirone ceramics are offset by design furniture merging in an ambiance of utterly rural context with a touch of contemporary elegance. To start the day, guests are treated to a rich breakfast spread of both sweet and savory items, drawing from homemade products. Then, a relaxing trip to the wellness area topped off with a Turkish Bath, sauna and herbal tea corner. In the summertime, a panoramic swimming pool invites you to bathe in the Sicilian sun. Life outside the resort is at your fingertips through our personal concierge, ready to help you construct an itinerary designed to discover the thousands of island attractions.









Restaurant



Il ristorante Il Palmento di Feudi, concepito all'interno del Wine Relais, è un tempio di sicilianità reinterpretata in chiave gourmet. Negli spazi dell'antico Palmento, che dialoga in modo suggestivo con la barriccaia di Feudi attraverso un pavimento di cristallo trasparente, gli ospiti possono degustare una cucina creativa preparata impiegando le eccellenti materie prime che l'isola è in grado di offrire. Inoltre, chi desidera fare propri i segreti dei grandi chef, potrà partecipare alle lezioni di cucina della scuola creata in sinergia con Le Cirque di New York, il ristorante cult di divi e Presidenti americani. I corsi ripercorrono l'universo gastronomico di un'isola dove, nel corso dei secoli, si sono alternate tutte le civiltà, lasciando ognuna il proprio retaggio culinario.



The Palmento di Feudi restaurant, situated within the Wine Relais, is an ode to Sicilian fine dining, revisited in modern light. Guests can taste creative cooking prepared using the finest raw materials that the island is capable of offering, secluded in the spaces of the antique Palmento. A transparent crystal pavement lends views over Feudi's impressive barrel cellar tucked below. Moreover, guests looking to learn the secrets of the chefs can participate in lessons at the Cooking School, opened in collaboration with the famed Le Cirque restaurant of New York. Courses are based on the study of the island's rich culinary heritage where, over the centuries, countless civilizations have passed through, each leaving their own culinary mark.



Wines



I 44 ettari di vigneto di Feudi del Pisciotto sorgono nella zona a maggiore vocazione vitivinicola della Sicilia, all'interno della DOCG Cerasuolo di Vittoria, a circa 250 m di quota ed a 5 km in linea d'aria dal mare. Qui prosperano varietà autoctone (Nero d'Avola, Frappato, Inzolia) ed internazionali (Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero) da cui nascono, anche grazie al talento dell'enologo Alessandro Cellai e ai suggerimenti di Giacomo Tachis, vini di grande qualità e successo, come dimostra l'inserimento del Nero d'Avola nella Top 100 di Wine Spectator 2017. Ma Feudi è anche impegno sociale: l'azienda è infatti madrina di un progetto di fundraising, finalizzato al restauro di opere antiche in Sicilia, realizzato con il sostegno delle griffe che hanno firmato la Collezione Grandi Stilisti di Feudi. L'Eterno, il grand cru della cantina, celebra il primo intervento sull'omonimo trittico del Serpotta custodito a Palermo.



Feudi del Pisciotto's 44 hectares of vineyards rise in the most prized viticultural area of Sicily, within the DOCG Cerasuolo di Vittoria, at roughly 250 m in altitude and just 5 km from the sea. Here, various native varieties prosper (Nero d'Avola, Frappato, Inzolia) along with international grapes (Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir) which all fall under the care of the talented winemaker Alessandro Cellai. A pupil of the late, great Italian oenologist Giacomo Tachis, Cellai cultivates wines of immense quality and success, as recently demonstrated by the inclusion of Feudi's Nero d'Avola on Wine Spectator's Top 100 list of 2017. Feudi is also active in the arts: the estate follows an important fundraising project that results in restoration of Sicilian artworks. L'Eterno, the estate's "grand cru" 100% Pinot Noir, is thusly named after the first successful







**Feudi
del
Pisciotto**



**il Palmento
di Feudi
RISTORANTE**

Contrada del Pisciotto
Niscemi (Caltanissetta)

Distanza dagli aeroporti:
Catania (50 minuti in auto)
Comiso (25 minuti in auto)

info@feudidelpisciotto.com
info@winerelaisfeudidelpisciotto.com

Wine Relais Tel. +39 331 2169241
Ristorante Tel. 0933/1935646