Floridea Grillo – Chardonnay di Feudo Arancio

scritto da Redazione Wine Meridian | 21 Novembre 2026



Il Grillo e lo Chardonnay nella stessa bottiglia. Non è un blend che si incontra spesso e già questo dice qualcosa. Dice di un'azienda che non ha paura di uscire dai binari più battuti e di mettere insieme un vitigno simbolo della Sicilia con uno dei grandi bianchi internazionali. Senza che l'uno schiacci l'altro.

È lo spirito che ritroviamo in Feudo Arancio, la realtà siciliana del Gruppo Mezzacorona, e forse ancora di più nel gruppo stesso. Una cooperativa nata in Trentino nel 1904 che avrebbe potuto vivere di rendita e che invece ha scelto da tempo di sperimentare, investire in ricerca e mettersi in gioco anche lontano da casa. Il Floridea è figlio di questa mentalità.

L’innovazione si vede anche nel packaging. E qui devo dire che l’etichetta mi ha colpito molto. Un fondo rosa cipria, un’esplosione di fiori esotici disegnati come in una tavola botanica e il nome che si spezza in grandi lettere. È originale, contemporanea, e soprattutto coerente con quello che si trova nel bicchiere. Non è così frequente trovare un’etichetta che anticipa davvero il carattere del vino invece di limitarsi a decorare la bottiglia.

Le uve arrivano dai vigneti di Sambuca di Sicilia, nell’Agrigentino. Il Grillo è la parte prevalente del blend e porta freschezza e slancio. Lo Chardonnay, maturato in parte in barrique di quarto passaggio, aggiunge ampiezza e profondità. Il legno usato è volutamente neutro, serve a dare struttura e non a lasciare il segno.

Nel bicchiere il colore è un paglierino luminoso con qualche riflesso d’oro. Il naso è generoso ma non pesante. Arrivano subito la frutta esotica e l’agrume tipici del Grillo, poi con un po’ di ossigeno emerge qualcosa di più rotondo, una nota quasi di pasticceria e un filo di spezia dolce. In bocca il vino ha una bella pienezza, morbido senza essere seduto, perché la freschezza del Grillo lo tiene sempre in tensione. Il finale è lungo e torna sulla frutta matura. I due vitigni non si limitano a convivere, si completano.

L’abbiamo abbinato agli involtini di pesce spada alla palermitana, con il loro ripieno di pangrattato tostato, pinoli, uvetta e scorza d’agrumi, cotti con le foglie di alloro. Un piatto dove convivono dolcezza, sapidità e profumi mediterranei, e che proprio per questo chiede un bianco con struttura ma anche con nerbo. Il Floridea ha trovato l’equilibrio giusto. La sua rotondità ha accolto la morbidezza del pesce spada e il ripieno, mentre la freschezza e le note agrumate hanno ripreso i profumi del piatto. Un matrimonio riuscito, tutto siciliano.

Company Profile

Il modello cooperativo è la forza del Gruppo Mezzacorona sin dalle origini nel 1904 e valorizza il lavoro dei soci viticoltori, promuovendo una cultura del vino orientata a qualità, sostenibilità e benessere. Qui, tradizione artigiana e innovazione convivono grazie a continui investimenti in ricerca e tecnologia, capaci di migliorare costantemente la qualità dei prodotti e l'efficienza preservando al contempo il patrimonio di conoscenze tramandate nel tempo. Fortemente orientato ai mercati internazionali, il Gruppo opera nel segno di un profondo rispetto per il territorio: ogni vino interpreta la ricchezza e unicità del terroir di origine, coniugando la tutela dell'ambiente e della biodiversità, in un modello d'impresa fondato sui valori della comunità. Sia i vitigni autoctoni sia quelli internazionali trovano condizioni ideali per esprimere il proprio potenziale nei vigneti del Trentino-Alto Adige e della Sicilia. La gamma del Gruppo Mezzacorona comprende vini rossi e bianchi, spumanti Metodo Classico Trentodoc e grappe.

FEUDO ARANCIO
C.da Portella Misilbesi Sambuca di Sicilia IT
+0925579000 – visite@feudoarancio.it
https://www.feudoarancio.it/it/

