

Quèto Grillo BIO di Feudo Arancio

scritto da Redazione Wine Meridian | 17 Ottobre 2026



Da alcuni anni il Grillo è la varietà bianca siciliana di maggior successo sul mercato. Ma non è solo una questione di numeri. A mio parere è anche il vitigno dell'isola che ha fatto registrare la crescita qualitativa più evidente. Si è passati da vini spesso semplici, a volte un po' stanchi, a interpretazioni sempre più precise, nitide, riconoscibili. E c'è un altro elemento da non sottovalutare. Il profilo gustativo del Grillo è perfettamente coerente con le attuali tendenze di consumo, che chiedono bianchi freschi, aromatici, beverini ma con una loro identità.

Il Quèto Grillo BIO di Feudo Arancio ne è un ottimo esempio.

Feudo Arancio è la realtà siciliana del Gruppo Mezzacorona, la nota cooperativa trentina nata nel 1904. Un'unione tra nord e

sud che negli anni ha dimostrato di funzionare, portando in Sicilia un metodo di lavoro rigoroso senza snaturare il carattere del territorio. La linea Quèto nasce proprio da questa attenzione, con vini biologici che puntano a raccontare con semplicità il luogo da cui provengono.

Il Grillo arriva da un vigneto specifico nella tenuta di Sambuca di Sicilia, in provincia di Agrigento. Siamo a circa 200 metri di altitudine, su suoli calcarei e inerbiti, a ridosso di una cava di tufo, con il Mediterraneo abbastanza vicino da far sentire le sue brezze. Fermentazione e maturazione in acciaio, poi almeno quattro mesi di affinamento in bottiglia. Una produzione limitata a circa 15 mila bottiglie.

Nel bicchiere il colore è un paglierino pieno e luminoso. Al naso il Grillo si fa riconoscere subito, con una frutta esotica matura e generosa che si intreccia a profumi floreali delicati, quasi di fiori di campo al sole. Non c'è però nulla di stucchevole. In bocca il vino è armonico, scorrevole, con una freschezza misurata che lo tiene in equilibrio e un finale che non scappa via. È un bianco che si beve con grande facilità ma che lascia qualcosa, e questa è forse la sua qualità migliore.

L'abbiamo abbinato a un risotto ai frutti di mare, rigorosamente siciliani. Un piatto ricco di sapidità e di profumi di mare, che richiede un vino capace di accompagnarlo senza coprirlo. Il Quèto Grillo ha fatto esattamente questo. La sua freschezza ha bilanciato la cremosità del risotto, mentre la componente aromatica ha dialogato con i sapori del mare. Un abbinamento vincente, da rifare.

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/>

