

Nasce “Luci”, firmato Terre di Gratia, lo spumante metodo classico rosé da Lucignola, vitigno “reliquia”

4 Giugno 2025



MONREALE - Nasce a Monreale, in contrada Torretta, ma porta nel nome tutta la luce della Sicilia: “Luci” è il primo e unico Metodo Classico Rosé da uve Lucignola, varietà reliquia recuperata sui Monti Nebrodi, figlia diretta del Sangiovese, e oggi al centro di un progetto enologico che unisce innovazione, sostenibilità e visione culturale. A firmarlo è l'azienda Terre di Gratia, condotta dai fratelli **Gaspere e Rosario Triolo**, quinta generazione di una famiglia da sempre legata alla terra.

Il sogno inizia nel 2017 al Vinitaly, quando Gaspere assaggia per la prima volta un vino sperimentale da Lucignola e se ne innamora. Grazie al lavoro dell'Irvo-Istituto Regionale Vini

e Oli di Sicilia, la varietà viene autorizzata alla coltivazione nel 2018.

Nel 2019 l'azienda innesta 2.000 piante con gemme provenienti da campi sperimentali, dando così inizio a un progetto visionario che oggi si concretizza in una produzione di sole 240 bottiglie numerate. Il recupero della Lucignola è il risultato di un lungo periodo di ricerca e vinificazioni sperimentali, e si inserisce all'interno di un disegno più ampio di valorizzazione dell'identità viticola siciliana.

“Luci” è infatti figlio diretto del progetto “Identità e ricchezza del vigneto Sicilia”, promosso e coordinato nel 2015 dal professor **Attilio Scienza**, con l'obiettivo di proteggere e valorizzare il germoplasma autoctono dell'isola. Un lavoro fondamentale per la conservazione delle varietà locali, per la loro certificazione genetica e sanitaria, e per garantire l'integrità e la tracciabilità varietale nel tempo. In una sola parola: biodiversità.

Oggi, Terre di Gratia è una delle pochissime aziende a vinificare la Lucignola. L'unica altra realtà è Barone Sergio, che ne produce una versione in rosso nel territorio di Noto, mentre i fratelli Triolo, nelle alture di Camporeale e Monreale, valorizzano l'elevata acidità della varietà con una vinificazione in rosé metodo classico.

Parliamo di vino raro, prezioso. Vendemmia 2022. Macerazione pellicolare di 5 ore a temperatura controllata di 8 °C. Fermentazione con ceppi indigeni siciliani selezionati. Malolattica interamente svolta. La base rimane in acciaio per 6 mesi fino a maggio 2023, momento in cui avviene l'imbottigliamento coi lieviti indigeni selezionati e in cui comincia la presa di spuma. Un anno e mezzo di sosta sui lieviti fino a novembre 2024, quando avviene la sboccatura. Dosaggio extra brut (residuo zuccherino di 2,5 g/l).

Il risultato è un rosé dal colore tenue, che al naso rivela note di fragoline di bosco, melograno, pompelmo rosa, fiori, con un tocco esotico di mango e sfumature speziate di cannella e chiodi di garofano. In bocca è ampio, fresco, strutturato, perfetto da abbinare a tutto pasto grazie alla sua eleganza e alla pulizia del gusto.

Ma Luci è anche arte: ogni bottiglia è dipinta a mano dall'artista **Daniele Favaloro**, rendendo ogni pezzo un oggetto unico da collezione.

A rendere ancora più esclusivo questo progetto è la filosofia dell'azienda: non superare mai le 1.000 bottiglie l'anno, con la produzione futura, mantenendo così un'identità di nicchia e un posizionamento di alto profilo (il prezzo al pubblico sarà intorno ai 120-130 euro). Una scelta precisa, coerente con la visione di Gaspare e Rosario Triolo, che vogliono coniugare qualità, autenticità e sostenibilità.

“La storia di questa varietà, abbandonata, riscoperta e, infine, valorizzata, trova mio personale riscontro con la filosofia giapponese del kintsugi che mette in risalto con l’oro le ‘ferite’ di un oggetto di valore affettivo dopo un avvenimento sfavorevole. Aver conosciuto Daniele Favalaro è stata la chiusura di un cerchio e una grande opportunità di tradurre in tecnica visiva i concetti filosofici orientali, così da rendere unica ogni bottiglia, la cui etichetta è proprio la firma artistica di questo autore”, dice Gaspare Triolo.

Il nome “Luci” è un doppio omaggio: al vitigno Lucignola e al termine siciliano *luci*, che significa “splendi”. Una parola che riassume perfettamente l’anima di questo vino e la filosofia di Terre di Gratia: riscoprire la luce delle varietà dimenticate e farle brillare nel calice.

L’azienda

Terre di Gratia nasce nel 1934 a Camporeale, in provincia di Palermo, nel cuore della Sicilia occidentale. È il sogno realizzato di Gaspare e Rosario Triolo, quinta generazione dell’azienda agricola di famiglia. I due fratelli sono però la prima generazione ad essere realmente proprietaria dei terreni: 135 ettari in contrada Torretta a Monreale, parte di un antico feudo che fu di proprietà dei marchesi Airoldi. Il loro trisavolo, Ciro Scortino, lavorava quelle terre come mezzadro.

Con la riforma agraria del 1934, ottenne 450 ettari, poi suddivisi tra i rami familiari nel tempo. Oggi, i fratelli Triolo gestiscono i loro 135 ettari con una visione agricola moderna, dedicando parte delle terre a oliveti, alberi da frutto e 10 ettari a vigneto, con un’attenzione particolare alla valorizzazione delle varietà autoctone. Nel 2005 iniziano a vinificare e a valorizzare i vitigni autoctoni, come Catarratto, Perricone e Syrah, oggi basi portanti del nuovo disciplinare della Doc Monreale.

L’intera produzione è in regime biologico certificato. L’azienda produce oggi circa 40 mila bottiglie.