



## Cecile 2018 di Cantina Marilina è il primo moscato di Noto ad essere premiato da L'Espresso

*L'azienda che opera in Val di Noto ottiene un posto di prestigio nella Guida a cura di Luca Gardini, che recensisce solo mille vini in tutta Italia*

**Cecile 2018**, il moscato di Noto di Cantina Marilina, è il miglior vino orange del 2025. Almeno secondo la guida de L'Espresso, che ha scelto il vino prodotto dall'azienda guidata da **Angelo e Marilina Paternò** come numero uno fra i vini "arancioni" del 2025.

Si tratta di un riconoscimento anche a uno stile ben preciso, quello della **macerazione**, che contraddistingue l'intera produzione di Cantina Marilina, che da sempre lavora nell'ottica di un vino che sia espressione del territorio. In tale visione, la macerazione favorirebbe il racconto del territorio in modo integrale, senza sprecare nulla dell'uva.



Cantina Marilina (Foto © Sito web).

## L'idea di "Cecile" e la visione di Angelo Paternò

*«L'idea di Cecile è nata lungo il percorso intrapreso tanti anni fa ormai da questa cantina, un percorso di macerazione delle uve bianche, cosa che in quel periodo, 2006, 2007, 2008, non era una pratica usata.» – spiega **Angelo Paternò**, enologo e fondatore dell'azienda – «Poi, nel corso del tempo, prende forma l'orange wine che a differenza dei macerati sono delle uve bianche lavorate con le tecniche delle uve rosse, quindi lunghe macerazioni e lunghi affinamenti e lunghi periodi di elevage all'interno di barrique».*

**Cecile 2018** è l'annata corrente e quindi quella attualmente in commercio del vino appena premiato dalla Guida L'Espresso come Miglior vino orange. Il vino ha visto un **affinamento di 28 mesi in barrique da 228 litri**, a seguito di una macerazione di 18 ore e una fermentazione, sempre in barrique.

## Marilina Paternò: «Un riconoscimento per tutto il Val di Noto»

«Cecile cambia la storia e apre la strada a una nuova generazione di produttori che credono nella territorialità, nel tempo e nel coraggio di innovare. – spiega **Marilina Paternò** – È un riconoscimento per tutto il nostro territorio e il Val di Noto, le varietà aromatiche come il nostro moscato si prestano bene alle macerazioni».



Angelo e Marilina Paternò (Foto © Sito web).

## Moscato di Noto, vitigno antico e versatile

Il **moscato di Noto**, che appartiene alla grande famiglia dei vitigni aromatici, rappresenta uno dei vitigni simbolo del Sud Est della Sicilia. Si tratta di un vitigno antichissimo, le cui prime testimonianze risalgono addirittura alla Magna Grecia.

Tradizionalmente prodotto in versione “sweet”, quindi come passito, a seguito di appassimento delle uve, è ideale da accompagnare con i dolci della tradizione siciliana. Da diversi anni è sempre più frequente anche la **vinificazione in secco** del moscato, dove, sfruttando i terreni calcarei del Val di Noto che conferiscono al vino buona acidità, si abbina facilmente ad aperitivi e pietanze di pesce non particolarmente impegnative.

Anche il mondo delle bollicine ha da alcuni anni accolto il moscato del Sud Est, testimoniando come tale vitigno possa risultare versatile senza perdere le caratteristiche salienti. E proprio con la

versione orange di Marilina premiata da L'Espresso, si celebra un nuovo modo di esprimere il moscato di Noto.

**CANTINA MARILINA**

Contrada S. Lorenzo, San Lorenzo (SR)

[www.cantinamarilina.com](http://www.cantinamarilina.com)

**Data di creazione**

05/11/2025

**Autore**

fabrizio-deangelispuglisi