



Terre di Maria
Rosso igt Sicilia

40% Cabernet Sauvignon
25% Merlot
25% Syrah
10% Pinot Noir
Barriques
Prodotto con sole uve della Tenuta di Budonetto
Gr. alcolico: 14
Provenienza uve: Vigneto di Budonetto
Tipologia suolo: Medio impasto
Esposizione: Est/Ovest - Nord/Sud
Altezza s.l.m.: 500
Anno di impianto: 1998
Ceppi per ettaro: 4850
Epoca di raccolta: settembre - ottobre
Fermentazione: Barriques da 225 litri
Affinamento barriques: 24 mesi
Affinamento bottiglia: 24 mesi
Note di degustazione: Vino complesso ed elegante, morbido, molto equilibrato, con un ampio spettro olfattivo, ha grande fascino e complessità. Si riconoscono note di cioccolato, di rose appassite, di cuoio e di china. Al palato ha una ricchezza di tannini, esemplare, con una pienezza che dona eleganza ed armonia.
Abbinamenti gastronomici: Primi con sughi di carne o di tonno fresco, tagliata di tonno fresco, carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati, salumi al coltello.

Terre di Sofia
Bianco igt Sicilia

100% Chardonnay
Barriques
Prodotto con sole uve della Tenuta di Budonetto
Gr. alcolico: 13,5
Provenienza uve: Vigneto delle terre forti
Tipologia suolo: Limoso
Esposizione: Est/Ovest
Altezza s.l.m.: 500
Anno di impianto: 1998
Ceppi per ettaro: 4850
Epoca di raccolta: seconda quindicina di settembre
Fermentazione: Barriques da 225 litri
Affinamento barriques: 12 mesi
Affinamento bottiglia: 12 mesi circa
Note di degustazione: Intensi profumi floreali e di frutta tropicale matura con una forte presenza di note agrumate. In bocca è ricco e opulento. Ha struttura ed una grande eleganza. Finale molto lungo e persistente. Ottima l'acidità che consente a questo vino una grande longevità.
Abbinamenti gastronomici: Pesce cotto anche grasso, verdure crude, carni bianche anche saporite, carni rosse leggere, carpacci di pesce o carne, crostacei e coquillage.

Terre di Ottavia
Rosso igt Sicilia

100% Pinot Noir
Barriques
Prodotto con sole uve della Tenuta di Budonetto
Gr. alcolico: 14
Provenienza uve: Vigneto delle terre fredde
Tipologia suolo: Medio impasto sciolto
Esposizione: Nord
Altezza s.l.m.: 500/650
Anno di impianto: 1998
Ceppi per ettaro: 4850
Epoca di raccolta: settembre
Fermentazione: Tonneaux da 500 litri
Affinamento barriques: 12 mesi
Affinamento bottiglia: 24 mesi
Note di degustazione: Nobile ed elegante, il colore appare subito rubino intenso con riflessi che ricordano molto la migliore borgogna. Fine subito al naso, con sensazioni di ribes e frutti neri. Al palato è succoso, austero con tannini morbidi; il finale è articolato, speziato e con un fondo addirittura agrumato. Vino di ottima persistenza e grande longevità.
Abbinamenti gastronomici: Paste e risotti con sughi di carne o pesce, pesce saporito, carni rosse, selvaggina, formaggi mediamente stagionati, salumi al coltello.

Lù
Rosso igt Sicilia

100% Petit Verdot
Barriques
Prodotto con sole uve della Tenuta di Budonetto
Gr. alcolico: 13,4
Provenienza uve: Vigneto in faccia al sole
Tipologia suolo: Medio impasto sciolto
Esposizione: Sud
Altezza s.l.m.: 550
Anno di impianto: 1998
Ceppi per ettaro: 4850
Epoca di raccolta: Fine ottobre
Fermentazione: Barriques da 225 litri
Affinamento barriques: 18 mesi
Affinamento bottiglia: 24 mesi
Note di degustazione: Esempio di come un vino possa essere allo stesso tempo strutturato, elegante e tipico. Il naso, dopo un'iniziale riduzione, apre su sentore di frutta rossa matura, intensa, impreziosita da note animali e di terra bagnata. In bocca è soprattutto succoso, lungo disteso, dal tannino e dall'acidità in perfetta sintonia senza sbavature o inutili orpelli.
Abbinamenti gastronomici: Primi corposi con sughi di carne, stracotti, carni rosse, selvaggina, formaggi molto stagionati, salumi stagionati e piccanti.

M A U R I G I

MAURIGI TENUTA DI BUDONETTO:
AZIENDA AGRICOLA CONTRADA BUDONETTO
CASELLA POSTALE 103 - 94015 PIAZZA ARMERINA
TEL./FAX: 0935/85240 - 0935/680760
TEL. 320/7471917 - 320/7471918
E-MAIL: INFO@MAURIGI.IT
WWW.MAURIGI.IT

MAURIGI DISTRIBUZIONE S.R.L.:
VIA PERSICETANA VECCHIA, 26 - 40132 BOLOGNA
TEL.: 051/405905
FAX: 051/4144042
E-MAIL: INFO@MAURIGI.IT
WWW.MAURIGI.IT



M A U R I G I



Saia Grande
Rosso igt Sicilia

45% Merlot
45% Syrah
10% Pinot Noir
Solo acciaio
Prodotto con sole uve della Tenuta di Budonetto
Gr. alcolico: 13,5
Provenienza uve: Vigneti di Budonetto
Tipologia suolo: Medio impasto
Esposizione: Est/Ovest - Nord-Sud
Altezza s.l.m.: 500
Anno di impianto: 1998
Ceppi per ettaro: 4850
Epoca di raccolta: settembre-ottobre
Fermentazione: Acciaio
Affinamento acciaio: 8 mesi
Affinamento bottiglia: 12 mesi
Note di degustazione: Ha un naso con ricordi di tabacco e grafite ma anche spunti dolci di frutta matura; in bocca è pieno e concentrato, fitto, ampio, con sentori di agrumi, composta e succo di marasca.
Abbinamenti gastronomici: Carni bianche e rosse, paste con sughi di verdure e carne, pesce saporito, formaggi di media stagionatura.



Coste all'ombra
Bianco igt Sicilia

100% Sauvignon Blanc
Solo acciaio
Prodotto con sole uve della Tenuta di Budonetto
Gr. alcolico: 13
Provenienza uve: Vigneto delle coste all'ombra
Tipologia suolo: Medio impasto tendente al sabbioso
Esposizione: Nord
Altezza s.l.m.: 550/630
Anno di impianto: 1998
Ceppi per ettaro: 4850
Epoca di raccolta: prima decade di settembre
Affinamento acciaio: 3 mesi
Affinamento bottiglia: 7 mesi
Note di degustazione: Mela verde e frutti al naso, con alcuni ricordi floreali e di agrumi, bocca di ampia composizione fruttata, rinfrescata da una giusta acidità sostenuta da un buon livello alcolico. Un grande naso, molto ricco di sentori fruttati. Particolari la lunghezza e la territorialità che esprime.
Abbinamenti gastronomici: Pesce, insalata di riso, verdure crude, carni bianche, paste con sughi leggeri di pesce, carpacci di pesce o carne, crostacei e coquillage.



Le Chiare
Bianco igt Sicilia

100% Vioigner
Solo acciaio
Prodotto con sole uve della Tenuta di Budonetto
Gr. alcolico: 13,5
Provenienza uve: Vigneto delle chiare
Tipologia suolo: Calcareo
Esposizione: Sud
Altezza s.l.m.: 550
Anno di impianto: 1998
Ceppi per ettaro: 4850
Epoca di raccolta: prima decade di settembre
Affinamento acciaio: 3 mesi
Affinamento bottiglia: 5 mesi
Note di degustazione: Ha tipici profumi esotici ed anche con note agrumate, in bocca è molto concentrato, balsamico dove si accavallano anice, erbe aromatiche, una grande mineralità quasi salina che si allargano in un finale profondo ed elegante.
Abbinamenti gastronomici: Pesce, insalata di pasta, carni bianche, formaggi freschi, crostacei e coquillage.



La Tenuta di Budonetto dei Conti Maurigi è una lingua di terra appartenente al comprensorio di Piazza Armerina, città che conobbe la gloria nel medioevo, sotto il regno normanno del Conte Ruggero quando raggiunse un enorme sviluppo nella produzione e nel commercio del grano. Il baglio, originario monastero del 400, nella parte a sud-ovest della tenuta, oggi restaurato da Francesco Maurigi, è stata residenza di origine feudale si trova a diretto contatto con il territorio circostante, immerso tra i pascoli, frutteti ed oliveti. Terreni che non erano mai stati utilizzati per la vite a causa delle particolari condizioni microclimatiche, composizione ed esposizione che ne rendevano complessa la coltura.



"I grandi vini si fanno in vigna", così Francesco Maurigi, affidandosi ad enologi e agronomi di chiara fama, definisce l'impostazione enologica, strutturale e di processo, impiantando vitigni internazionali come il Pinot Noir o il Sauvignon Blanc e orientando la sua azienda verso un obiettivo di qualità con metodo classico.

L'intuizione che la stessa complessità di un territorio, tradizionalmente utilizzato per far altro, potesse renderlo altamente vocato ad una coltivazione innovativa e di alta qualità della vite, è di Francesco Maurigi che nel 1996 crea una cantina ed impianta vitigni alloctoni per 40 ettari della Tenuta. Una coraggiosa sfida imprenditoriale, un progetto in divenire, pensato anche per le tre figlie Maria, Sofia ed Ottavia - a cui dedica la produzione di tre vigneti.

Colline scoscese, declivi a volte morbidi, a volte impervi. Forti escursioni termiche a 600 metri sul livello del mare. Suoli alluvionali profondi, permeabili, estremamente fertili e ricchi di falde acquifere. Alberi, vegetazione, ma anche terra brulla e roccia. La Tenuta di Budonetto offre il ricchissimo paesaggio di un entroterra siciliano caratterizzato dai contrasti. Una natura variegata dai tanti microclimi.

I vigneti, a un'altitudine che varia dai 550 ai 700 metri s.l.m., si estendono con andamento est-ovest ed esposizione a nord, nord-ovest e sud in relazione alle diverse esigenze del cultivar. Il terroir cambia secondo le esposizioni. Quello esposto a nord/nord/ovest è di medio impasto tendente al sabbioso, mentre quello esposto a sud ha una prevalenza di ciottoli.



Bacca Bianca
Bianco igt Sicilia

60% Inzolia,
20% Grecanico
20% Chardonnay.
Prodotto in terreni ad alta vocazione e seguiti dai nostri tecnici in tutte le fasi di produzione dalla potatura fino alla raccolta. Vinificato in acciaio ed affinato in bottiglia 12,5% di gradazione alcolica*



Bacca Rossa
Bianco igt Sicilia

60% Nero d'avola,
20% Syrah,
20% Cabernet Sauvignon.
Prodotto in terreni ad alta vocazione e seguiti dai nostri tecnici in tutte le fasi di produzione dalla potatura fino alla raccolta. Vinificato in acciaio e legno ed affinato in bottiglia 13,4% di gradazione alcolica*

* Il dato è indicativo e variabile secondo l'annata.



I vigneti sono realizzati con un sistema di densità di 4850 piante per ettaro ed una disposizione di 2,3 metri fra le file e 90 cm. sulla fila, con pali di testata di legno alti fuori terra 1,8 metri, al fine di formare una parete fogliare di 2 metri circa. Operazioni di pota del verde e di diradamento dei grappoli limitano la produzione massima a circa 50 quintali medi per ettaro, con una resa per pianta di un chilo. L'uva viene raccolta a mano, in cassette da 8 chili permettendo una prima attenta cernita che prosegue in cantina con una ulteriore selezione dei grappoli, immediatamente prima dell'inizio della vinificazione, che avviene entro mezz'ora dal taglio.

La disposizione a ferro di cavallo della cantina permette la pigiatura direttamente sotto il vinificatore, eliminando la parte fissa di trasporto delle vinacce. La barriccaia, capace per oltre 1500 barriques e tonneaux, è a temperatura e umidità regolabile. Ambienti termocondizionati sono adibiti all'affinamento in bottiglia.

