

## M A U R I G I

**MAURIGI - AZ. AGR. BUDONETTO**

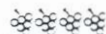
Contrada Budonetto - 94015 Piazza Armerina (EN)  
Tel. e Fax 0935 85240 - www.maurigi.it - info@maurigi.it

Anno di fondazione: 1998 - Proprietà: Francesco Maurigi - Enologo: Giovanni Rizzo  
Totale bottiglie prodotte: 140.000 - Ettari totali vitati di proprietà: 40  
Vendita diretta prevista: no - Visite all'azienda: su prenotazione  
Come arrivarci: dalla SS Gela - Piazza Armerina.

*Nuovo ingresso in guida e ottimo livello produttivo per l'azienda di Francesco Maurigi. La sua coraggiosa sfida imprenditoriale comincia nel 1998, con scelte che prevedono l'utilizzo esclusivo di uve alloctone e la massima modernità nell'impianto del vigneto e nelle tecniche di cantina. I risultati si possono toccare con mano e i quattro vini oggi sul mercato rappresentano alcune delle più grandi novità nell'attuale panorama vitivinicolo della Sicilia, con il Terre di Maria su tutti, che sfiora l'eccellenza.*

**TERRE DI MARIA 2001**

**Tipologia:** Rosso Igt - Uve: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 25%, Syrah 25%. Pinot Nero 10% - Gr. 13,5% - € 19,50 - **Bottiglie:** n.d. - Un vino davvero raffinato, impeccabile nella tecnica, che si esprime in un'armonia d'insieme che punta a stupire per l'eleganza e non per la concentrazione a tutti i costi, cosa che troppo spesso caratterizza i vini di nuova generazione. Di luminosissimo colore rosso rubino, ha un impianto olfattivo di gran classe, disegnato sulla marasca e sul ribes nero, accanto a pepe, lieve sottobosco vegetale, note minerali e bel finale di menta e tabacco. In bocca è rotondo ed equilibrato, di piacevolissima bevibilità e lunga persistenza, assolutamente coerente con l'olfazione diretta. Da seguire anche nell'evoluzione futura. Maturato 18 mesi in barrique, è perfetto compagno di un piccione farcito al foie gras.

**TERRE DI SOFIA 2002**

**Tipologia:** Bianco Igt - Uve: Chardonnay 100% - Gr. 14% - € 17 - **Bottiglie:** n.d. - Giallo paglierino carico, cristallino. Offre al naso intense sensazioni di frutta bianca matura (banana, susina, papaia), ben condite da spunti vanigliati, di pane grigliato e da un'intrigante tostatura finale. Al gusto denota classe e finezza notevoli, ottimo bilanciamento delle componenti, con bella sapidità di sostegno e lunga PAI. Il vino si è maturato per 8 mesi in barrique di rovere di Allier. Si abbina magnificamente ai primi piatti con funghi.

**SAIA GRANDE 2002**

**Tipologia:** Rosso Igt - Uve: Merlot 45%, Syrah 45%, Pinot Nero 10% - Gr. 13% - € 14 - **Bottiglie:** n.d. - Rosso rubino pieno e luminoso. Ha profumi piacevolissimi di ciliegia, rosa rossa e pepe nero, ben ampliati da una mineralità vivace e aggraziata. All'assaggio si mostra intenso, piacevole e ben equilibrato, seppure con una perdurante vivacità del tannino, comunque vellutato e compatto; ottima la persistenza. Maturazione in barrique di 8 mesi. Splendido su piatti di pesce adeguatamente salsati.

**COSTE ALL'OMBRA 2002**

**Tipologia:** Bianco Igt - Uve: Sauvignon 90%, Chardonnay 10% - Gr. 13,5% - € 12,50 - **Bottiglie:** n.d. - Di colore giallo paglierino intenso, esprime all'esame olfattivo nobili sentori di pesca bianca, fiore di glicine, salvia e foglia di pomodoro. Caldo e pieno in bocca, promette un equilibrio non lontano e mostra una morbidezza notevole, che invita al riassaggio. Buona la persistenza. Vinificazione in acciaio con sosta in vasca di 6 mesi. Su un risotto ai gamberetti con punte di asparagi.



**Duemilavini**  
Annuario 2004

