



MAURIGI - Sicilia

NEW ENTRY CORNER

Granny e Lù figlie siciliane



La Tenuta di Budonetto, immersa tra piante di fichi d'India, è un'area enologica entusiasmante. Qui Francesco Maurigi ha restaurato il baglio, monastero quattrocentesco. Granny è la nuova etichetta, tutta Cabernet franc

Granny, l'ultimo nato presentato a Cortina. «Si chiama così, come il nomignolo che i bambini anglosassoni danno alla nonna, in omaggio alla nonna americana delle mie tre figlie». Igt Sicilia Rosso, è un 2002 tutto a base di Cabernet franc che cresce in terreni di medio impasto tendenti al sabbioso ed esposti a nord. Il vino dopo la fermentazione affina in barrique di rovere da 225 litri per 24 mesi e trascorre più di 2 anni in bottiglia prima di poter essere assaggiato.

A Cortina è stata portata anche un'altra nuova bottiglia: Lù, tutto Petit Ver-



Le fatiche e le soddisfazioni conquistate in una vita spesso si dedicano ai figli. Ha scelto di fare così Francesco Maurigi, dedicando alle sue tre figlie Maria, Sofia e Ottavia la produzione di tre vigneti in una zona speciale. Colline scoscese, declivi a volte morbidi, altre impervi, forti escursioni termiche perché ci troviamo a 600 metri sul livello del mare.

Siamo nella Tenuta di Budonetto, immersa tra piante di fichi d'India, una lingua di terra appartenente al comprensorio di Piazza Armerina, città che nel Medioevo, sotto il regno normanno del Conte Ruggero, raggiunse un enorme sviluppo nella produzione e nel commercio del grano. Qui, Francesco Maurigi ha scelto di ristrutturare il baglio, uno splendido monastero del Quattrocento, nella parte sudovest della Tenuta, una residenza di origine feudale immersa tra pascoli, frutteti e oliveti. Questi terreni non erano mai stati usati per la coltivazione della vite a causa delle particolari condizioni microclimatiche, della composizione e dell'esposizione che rendeva complesso il lavoro. Francesco Maurigi ha dato, però, retta al suo istinto.

Il territorio era certamente difficile, ma proprio questa sua caratteristica

poteva essere una carta vincente e rivelare una vocazione innata alla coltivazione della vite. Nel 1996 inaugura una delle cantine più moderne e tecnologiche della Sicilia e, mentre in tutta l'isola impera il Nero d'Avola, impianta 40 ettari di vitigni internazionali tra i quali Pinot nero, Petit Verdot, Sauvignon blanc e Viognier a un'altitudine compresa tra i 550 e i 700 metri.

Due anni dopo in collaborazione con l'enologo Giovanni Rizzo definisce l'impostazione enologica, strutturale e di processo. Da questo lavoro oggi è arrivato

dot, un vino che è allo stesso tempo, strutturato, elegante e tipico. Al naso rivela profumi di frutta rossa matura e in bocca esplodono la sua succosità e il sapore lungo e disteso del tannino e dell'acidità.

Maurigi

Tenuta di Budonetto
Casella Postale 103
94015 Piazza Armerina (Enna)
☎ 0935.85.240
✉ info@maurigi.it
www.maurigi.it

