

Sicily
this month

SIKANIA

mensile di attualità, turismo e cultura - n. 8-9 - ago-set 2002 - Anno XVIII - € 2,60

«Taxe percue» - Tassa riscossa - Filiale Palermo

ISSN 1123-7058

Sped. in Ap. - 45% - art 2 Comma 20/b legge 662/96 - Filiale di Palermo



Gibellina

La riserva naturale di Vendicari

La Sicilia a cavallo

Fotografare: il fiume Ciane

Le feste di agosto e settembre

<http://www.sikania.it> e-mail info@sikania.it

U.S.A. \$ 6; In Europa 4 €

I consigli di Arcigola

a cura di Nino Aiello, Pasquale Buffa, Giancarlo Lo Sicco



il vino

A wine per month

Terre di Sofia 2001 - Maurigi

TERRE DI SOFIA
Tenuta di Budonetto



Terre di Sofia 2001 - Maurigi

Azienda Agricola
Budonetto del conte
Francesco Maurigi

C.da Budonetto - C.P. 103
94015 Piazza Armerina (EN)
Tel. 091 321788
e-mail: info@maurigi.it
prezzo in enoteca /
price in wine shop:
€ 15,50

La Tenuta Budonetto si trova nella bellissima campagna intorno a Piazza Armerina; qui il conte Francesco Maurigi ha intuito le potenzialità di un *terroir* che in passato non è mai stato considerato adatto alla coltivazione della vite: quaranta ettari di vigneti in alta collina sono stati impiantati utilizzando esclusivamente varietà alloctone. Scelta obbligata per una zona senza una storia viticola, che permetterà all'azienda di "creare" una tradizione e interpretare il territorio utilizzando la lingua comune dell'enologia internazionale.

Le uve, coltivate con severissima attenzione alle rese per pianta, vengono trasformate in una cantina con poche rivali in Sicilia per modernità ed efficienza produttiva. Le due etichette di maggior prestigio sono quelle dedicate alle figlie del conte, Sofia e Maria.

Terre di Sofia è uno Chardonnay in purezza dal vivo giallo dorato con riflessi verdolini; un naso intenso e molto articolato di fiori bianchi, frutti tropicali e agrumi, con una elegante mineralità di sottofondo; la bocca è suadente, perfettamente armonica, pieno ritorno del frutto e lunga persistenza.

Tenuta Budonetto is located in the beautiful countryside surrounding Piazza Armerina; here Count Francesco Maurigi realized the potential of a *terroir* that has been never considered suitable for grape agriculture, just for those attributes, which, instead, help high quality grape production. Forty hectares of vineyards located above high hills, transplanted only in the most fitting areas, using exclusively foreign grape varieties; a mandatory choice for a zone that has no history in viticulture, which will allow this winery to "create" its own tradition and interpret its territory using the common language of international enology. Grapes, grown with the utmost carefulness to reduce per-plant yield, are processed in a winery nearly unrivaled in Sicily for modernity and productive efficiency. Wines are at their debut, two whites and two reds; the most important ones are dedicated to the Count's daughters, Sofia and Maria. Here we focus on Terre di Sofia, a 100% Chardonnay with a lively golden yellow color with greenish shines; has an intense and multifaceted bouquet with white flowers, tropical fruits and citrus, with an elegant mineral note in the background; it tastes smooth, perfectly harmonic, with a full fruity feedback and long persistence.