WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza Portrait aziendale

Villa Maggio e il Frappato di Vigna di Pettineo. Tra Acate e Comiso

di: Francesco Pensovecchio

29 novembre 2017

Un vitigno piacevole, eppure cocciuto. Il **Frappato,** coltivato ad alberello nelle campagne di Ragusa, tra Acate e Comiso, più precisamente a **Vigna di Pettineo**, appare qui come un tempo. L'impianto si mostra rispettoso di antichi usi e della personalità di questo vitigno del sud-est siciliano. Il tipo di allevamento considera pianta e grappolo, e le uve restano fedeli ad uno stile che in Sicilia non ha eguali.

Massimo Maggio

Barbara e Massimo Maggio conducono dal 1992 l'azienda di famiglia, un'azienda contemporanea, bella, capace di offrire un'accoglienza singolare. Il regime è in **biologico**. Oltre i filari, ci sono agrumeti, arnie e api, erbe aromatiche e orti con basilico, rosmarino, menta, mandorli, melograni e fichi; e anche galline, uccelli, volpi, cinghiali e rettili. Un piccolo ecosistema che ripropone una biodiversità consapevole. La superficie complessiva è di circa 65 ettari, per una produzione di 200.000 bottiglie circa su venti etichette. Cantina e antico palmento sono splendidamente ristrutturati e offrono uno scorcio di una società contadina di fatto scomparsa. Winelover e appassionati la possono ammirare, preannunciando la visita con qualche giorno di anticipo.

Villa Maggio
Centro dell'antico feudo di Santa Teresa, porta sulle architravi la data del 1697. Era circondata da piccole abitazioni e dalle piccole cantine dei vignaioli che un tempo si prendevano cura di questi terreni. E' il cuore pulsante dell'azienda.

Il palmento
Le tracce di chi nei secoli ha vissuto qui e vi ha fatto vino sono intatte. Notevoli le pietre del torchio di Catone, al centro del Palmento: questo tradizionale strumento a trave, con un funzionamento a leva, è il modello "classico", quello usato sin dal tempo dei romani due secoli prima della nascita di Cristo. A fianco, i grandi magazzini della tenuta sono diventati la barricaia e luogo di affinamento.

Il Frappato

il frappato Vigna di Pettineo

Nella linea "collezione di famiglia" il **Doc Vittoria, Frappato – Vigna di Pettineo** è il risultato di una selezione di uve frappato. La vinificazione inizia con una macerazione di 7 giorni, la fermentazione avviene a temperatura controllata. A seguire, il vino affina un mese in acciaio e tre in bottiglia. Alla vista è rosso rubino chiaro, limpido. Al naso frutti di bosco, prugne, amarene ed eleganti note floreali. In bocca è fresco, con tannini lievi e rotondi. Nel finale, una impercettibile sensazione di curcuma e zafferano con un finale intenso.

Maggio Vini
Strada comunale Marangio, 35
97019 Vittoria (RG) • Italy
Tel. 0932 984311
www.maggiovini.it