

In evidenza Portrait aziendale

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

di: Francesco Pensavecchio

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](http://www.maggiovini.it)

---

