

M I A U G E R I



Renato, Carla, Paola e Michela Maugeri



Esclusiva Italia

18.000
 ● 1,0 ha: Nerello Mascalese
 ● 5,40 ha: Carricante, Catarratto

2022	Etna Rosato DOC Contrada Volpare	Rosato	Secco	no scheda vino
2022	Etna Bianco Superiore DOC Contrada Volpare	Bianco	Secco	
2022	Etna Bianco Superiore DOC Contrada Volpare « Frontebosco »	Bianco	Secco	aprile 2024
2022	Etna Bianco Superiore DOC Contrada Volpare « Frontemare »	Bianco	Secco	aprile 2024
2022	Catarratto IGT Terre Siciliane	Bianco	Secco	
2022	Etna Rosato DOC Contrada Volpare Magnum	Rosato	Secco	su prenotazione
2022	Etna Bianco Superiore DOC Contrada Volpare Magnum	Bianco	Secco	su prenotazione
2022	Etna Bianco Superiore DOC Contrada Volpare « Frontebosco » Magnum	Bianco	Secco	aprile 2024
2022	Etna Bianco Superiore DOC Contrada Volpare « Frontemare » Magnum	Bianco	Secco	aprile 2024
2022	Catarratto IGT Terre Siciliane Magnum	Bianco	Secco	su prenotazione

I GRANDI BIANCHI DEL VERSANTE EST DELL'ETNA

Sette ettari di vigneto terrazzato a 700 metri di altezza, esposto ad est, che guarda al mare.

È questa la proprietà che la famiglia Maugeri ha deciso di reimpiantare ad alberello nel rispetto di ciò che era nel passato, ma con consapevolezza contemporanea.

Siamo a Milo (unico Comune Etneo in cui si produce il vino Etna bianco superiore) zona a tradizione bianchista e la scelta aziendale è quella di coltivare solo vitigni autoctoni carricante e catarratto, e una piccola quantità di nerello mascalese dedicato alla produzione di un rosato, che ricadono in due contrade: **contrada Praino** e **contrada Volpare**.

L'azienda ha deciso di produrre solo le tipologie **Etna bianco superiore** ed **Etna rosato**, due vini che rappresentano in maniera perfetta il territorio del versante est dell'Etna. Da questa considerazione nasce il desiderio di produrre un **vino dalla forte identità territoriale** dove l'energia dei suoli vulcanici venga trasferita nei vini.



Etna Bianco Superiore DOC Contrada Volpare

- 🍇 100% Carricante
- 👉 8/10 anni
- 🕒 Raccolta manuale delle uve con criomacerazione per 3 ore, segue la pressatura soffice con pressa pneumatica. Il mosto illimpidito a freddo viene fermentato per il 90% in acciaio e il 10% in tonneau di rovere francese da 500, con successivo affinamento sulle fecce fini per 8 mesi.
- 🍷 9.800 bottiglie
- 👉 10 anni
- 🍷 Crudi di mare, primi piatti delicati a base di pesce o di verdure e secondi di carni bianche
- 👉 Giallo paglierino intenso, profumi di frutta a polpa gialla, bouquet floreale di ginestra, aromi agrumati di limone, zenzero, erbe aromatiche. Fresco, vena minerale con un finale persistente sulle note agrumate del cedro.
- ❤️ Tensione minerale.



Etna Bianco Sup. DOC Contrada Volpare « Frontebosco »

- 🍇 100% Carricante
- 👉 8/10 anni
- 🕒 Raccolta manuale delle uve con criomacerazione per 3 ore, segue la pressatura soffice con pressa pneumatica. Il mosto illimpidito a freddo viene fermentato per il 90% in acciaio e il 10% in tonneau di rovere francese da 500, con successivo affinamento sulle fecce fini per 8 mesi.
- 🍷 3.700 bottiglie
- 👉 12- 15 anni
- 🍷 Ricette a base di pesce (anche molto saporite), zuppe e frittute.
- 👉 Colore giallo paglierino intenso, bouquet floreale di zagara e rosa canina. Aromi di cedro e limone candito, note di zenzero. Profondo e complesso, fresco, equilibrato, con un finale minerale vulcanico e una bella persistenza agrumata e balsamica.
- ❤️ La fragranza di un terroir unico.



Etna Bianco Sup. DOC Contrada Volpare « Frontemare »

- 🍇 100% Carricante
- 👉 8/10 anni
- 🕒 Raccolta manuale, criomacerazione 6 ore, soffice pressatura; affinamento in 10% acciaio e 90% in tonneau di rovere, 6 mesi sulle fecce fini.
- 🍷 2.000 bottiglie
- 👉 12- 15 anni
- 🍷 Crostacei, pesce, carni bianche. È ideale anche come aperitivo, servito con salmone affumicato, pane tostato ed ostriche, formaggi freschi, verdure, minestre delicate, uova.
- 👉 Giallo paglierino brillante. Delicate note di fiori bianchi e frutti a polpa bianca, sentori di erbe aromatiche. Fresco, sapido e intenso, ritmato da una piacevole acidità che rende il sorso salino.
- ❤️ La sapidità.



Catarratto 2021 IGT Terre Siciliane

- 🍇 100% Catarratto
- 👉 8/10 anni
- 🕒 Raccolta manuale delle uve con criomacerazione per 3 ore, pressatura soffice con pressa pneumatica. Fermentazione in acciaio con successivo affinamento sulle fecce fini per 8 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.
- 🍷 2.500 bottiglie
- 👉 12- 15 anni
- 🍷 Zuppe di pesce, risotti di verdure, carni bianche, frutti di mare e pesce alla griglia.
- 👉 Giallo paglierino luminoso. Delicate note di fiori bianchi e frutti a polpa bianca, sentori di erbe aromatiche. Fresco e intenso, ritmato da una piacevole acidità che rende il sorso persistente con finale salino.
- ❤️ La silhouette allungata.