



MALTESE
Azienda Agricola
SICILIA





“L’impegno, la dedizione e il continuo credere in ciò che si vuole raggiungere, ha portato me, la mia famiglia e l’Azienda a raggiungere grandi traguardi”

“The commitment, dedication and continued to believe in what you want to achieve, he brought me, my family and the company to achieve great things”

L'Azienda Maltese che da ben sei generazioni con passione e dedizione opera nella coltivazione della vite, si trova in quella parte della Sicilia occidentale dove all'orizzonte si osservano dolci colline e distese pianure che giungono in un caldo mare.

Il sole, il mare, la terra ed il vento restano impressi nell'immaginario di chiunque venga a visitare questa Terra.

Un luogo con millenni di storia alle spalle, espresse con la sua profonda bellezza mediterranea.

Le sue origini risalgono al 1800 circa, quando da una piccola proprietà di famiglia di pochi ettari, condotti dalla nonna Cardeddra (soprannome dato alla famiglia Maltese che significa "erba spontanea" che la signora amava ripulire tra i filari), la quale con il senso del dovere e del sacrificio, superando le difficoltà dell'epoca e pregiudizi essendo donna, riuscì a portare avanti la piccola azienda che verrà ceduta negli anni ai suoi 14 figli.

Gianfranco, l'attuale conduttore, dà vita ai suoi intenti alla fine del 2004, ed oggi con il proseguo delle generazioni, l’Azienda Agricola Maltese è una solida realtà agricola che mantiene una conduzione familiare, un' oculata idea qualitativa che cerca di cedere ad ogni produzione.

In rispetto alla tradizione contadina siciliana e alle sue precedenti generazioni, sceglie di utilizzare delle tecniche colturali che mirano alla salvaguardia dell'ambiente, iniziando così un percorso che lo porta oggi a poter fregiare la propria produzione col marchio di Agricoltura Biologica.



Tale impegno lo ha portato a proseguire, utilizzando tecniche naturali per la produzione di uve, che prima di tutto riuscissero ad esprimere dei "valori alimentari" (sano, buono, nutriente) e nello stesso tempo esprimessero "territorio".

Oltre al rispetto ambientale inizia per ogni appezzamento, per ogni varietà e per ogni singola pianta, l'applicazione di mirate e precise tecniche di potatura intente a ridurre la resa per ettaro, riuscendo ad esaltarne la qualità delle uve in stretta armonia con il "terroir".

"La cura della materia prima è alla base per raggiungere ottimi vini... da grandi sensazioni..."

I risultati raggiunti sui vigneti di famiglia, con una media d'impianto di circa 15 anni, lo entusiasmano e lo spingono a credere ancora di più nei suoi progetti e impianta in altri appezzamenti di famiglia, estirpati per turnazione dopo aver raggiunto i 35 anni d'impianto, dei vitigni esclusivamente autoctoni che pian piano si vanno abbandonando: Perricone (o Pignatello); Nerello Mascalese; Damaschino.

Oggi l'Azienda vede in produzione circa 15 Ha, frammentata e parcellizzata in circa 30 particelle, con una produzione annua di 1.500 Ql. di uva da tavola, sia a bacca bianca che a bacca rossa. Tale frammentazione, per quanto sfavorevole, ha permesso di avere in possesso diversi "terroir", diverse esposizioni e altitudini, idonee per una diversificazione di varietà coltivate utili a dare un tocco di unicità.

The Company Maltese well as six generations with passion and dedication to work in the cultivation of the vine, is located in the western part of Sicily where the horizon are seen rolling hills and endless plains coming to a warm sea.

The sun, the sea, the land and the wind remain etched in the minds of anyone who is visiting this Earth.

A place with thousands of years of history behind it, expressed his deep Mediterranean beauty.

Its origins date back to 1800, when a small family owned a few acres, conducted by the grandmother Cardeddra (the nickname given to the Maltese family which means "wild grass" that the lady he loved to clean between the rows), which by the way of duty and sacrifice, overcoming the difficulties and prejudices of the time being a woman, was able to carry on the small business that will be sold over the years to his 14 children.

Gianfranco, the current conductor, gives life to his intent at the end of 2004, and today with the continuation of generations, the farm Maltese is a solid farm that keeps a family, a 'prudent idea qualitative trying to sell to every production.

In comparison to the traditional Sicilian country and its previous generations, choose to use growing techniques that aim to protect the environment, thus beginning a journey that leads him now to be able to boast its own production under the brand name of organic farming.



This effort has led him to continue, using natural techniques for the production of grapes, which first of all were able to express the "food values" (healthy, good, nutritious) and at the same time express "territory".

In addition to the environmental starts for each plot for each variety and for each plant, the application of targeted and precise pruning techniques intent on reducing the yield per hectare, being able to enhance the quality of the grapes in close harmony with the "terroir".

"The care of the raw material is the foundation to achieve wines of great ... feelings ..."

The results achieved on the family vineyards, with an average plant about 15 years, the thrill and led him to believe even more in its projects and implanted in other plots of family, grubbed-up shifts after reaching 35 years of 'plant, the only native vines that slowly go leaving: Perricone (or Pignatello); Nerello Mascalese; Damask.

Today the company has about 15 production seen in fragmented and parceled into 30 lots, with an annual output of 1,500 Ql. of grapes, both white grape berry that rossa. Tale fragmentation, as unfavorable allowed to have held different "terroir", different exposures and altitudes, suitable for a diversity of cultivated varieties useful to give a touch of uniqueness.