



MANDRAROSSA

MANDRAROSSA È
ESPRESSIONE CHIARA E
AUTENTICA DI UNA SICILIA DEL
VINO NUOVA E DIVERSA.



TERRITORIO

I VIGNETI MANDRAROSSA SORGONO LUNGO LA COSTA SUD OCCIDENTALE DELLA SICILIA, A MENFI, UN TERRITORIO INCONTAMINATO CARATTERIZZATO DA CONDIZIONI CLIMATICHE IDEALI PER LA VITICOLTURA: LUCE INTENSA, TEMPERATURE MITI E BREZZE MARINE.



INNOVAZIONE E RICERCA DELL'ECCELLENZA





MANDRAROSSA
MONOVARIETALI AUTOCTONI

TUTTO
IL PROFUMO
DELL' ISOLA



GRECANICO DORATO COSTADUNE

TIPO DI VINO: BIANCO, SICILIA DOC

UVE: 100% GRECANICO DORATO

GRADO ALCOLICO: 12% VOL

PROFUMI: INTENSE NOTE DI ZAGARA
E AGRUMI, CON LEGGERI SENTORI
DI TIMO

CARATTERE: FRESCO E LEGGERO,
IDEALE DA DEGUSTARE CON
FORMAGGI, TABULÉ DI VERDURE
E CARNI BIANCHE



GRILLO COSTADUNE

TIPO DI VINO: BIANCO, SICILIA DOC

UVE: 100% GRILLO

GRADO ALCOLICO: 12% VOL

PROFUMI: VIBRANTI NOTE DI AGRUMI,
NESPOLA E BASILICO

CARATTERE: INTESO E PIACEVOLE,
OTTIMO PER ACCOMPAGNARE
VERDURE GRIGLIATE, FORMAGGI
FRESCHI E POTAGE DI LEGUMI



ZIBIBBO SECCO COSTADUNE

TIPO DI VINO: BIANCO,
TERRE SICILIANE IGT

UVE: 100% ZIBIBBO SECCO

GRADO ALCOLICO: 12% VOL

PROFUMI: PIACEVOLI SENTORI DI
ZAGARA, AGRUMI E PESCA BIANCA

CARATTERE: FRESCO E MINERALE,
PERFETTO DA ABBINARE AD ANTIPASTI
DI MARE, CROSTACEI E AFFUMICATI DI
PESCE



PERRICONE ROSÉ COSTADUNE

TIPO DI VINO: ROSÉ,
TERRE SICILIANE IGT

UVE: 100% PERRICONE

GRADO ALCOLICO: 12,5% VOL

PROFUMI: DELICATI SENTORI DI
ROSA, CILIEGIA E LAMPONE

CARATTERE: ROTONDO E
PERSISTENTE, IDEALE CON
TAGLIATE DI MANZO, ZUPPE DI
LEGUMI, MINESTRE DI VERDURE
E FORMAGGI SEMI STAGIONATI

FRAPPATO COSTADUNE

TIPO DI VINO: ROSSO,
TERRE SICILIANE IGT

UVE: 100% FRAPPATO

GRADO ALCOLICO: 13% VOL

PROFUMI: CALDE NOTE DI FRUTTI
ROSSI E SPEZIE DOLCI

CARATTERE: FRESCO E DELICATO,
ACCOMPAGNA BENE ANTIPASTI E
ZUPPE DI PESCE, INVOLTINI DI
CARNE E POLLO GRIGLIATO



NERO D'AVOLA COSTADUNE

TIPO DI VINO: ROSSO, SICILIA DOC

UVE: 100% NERO D'AVOLA

GRADO ALCOLICO: 13,5% VOL

PROFUMI: INTENSE NOTE DI
CILIEGIA NERA, PRUGNA E GELSI
ROSSI

CARATTERE: MORBIDO E
ACCATTIVANTE, IDEALE DA ABBINARE
A SALUMI, FORMAGGI A PASTA
DURA, ARROSTI E VERDURE IN
PASTELLA





MANDRAROSSA
MONOVARIETALI INTERNAZIONALI

ESPRESSIONE
SICILIANA DI UVE
INTERNAZIONALI



FIANO CIACA BIANCA

TIPO DI VINO: BIANCO, SICILIA DOC

UVE: 100% FIANO

GRADO ALCOLICO: 13% VOL

PROFUMI: INTENSE NOTE DI GELSOMINO, BASILICO E POMPELMO, CON SENTORI DI FOGLIE DI POMODORO E ALLORO

CARATTERE: MINERALE E SAPIDO, SI ABBINA PERFETTAMENTE AD ANTIPASTI A BASE DI PESCE, CARNI BIANCHE ARROSTO E INSALATE DI RISO



VIOGNIER LE SÉNIE

TIPO DI VINO: BIANCO, SICILIA DOC

UVE: 100% VIOGNIER

GRADO ALCOLICO: 13% VOL

PROFUMI: DOLCI SENTORI DI FRUTTA MATURA, PESCA E ALBICOCCA

CARATTERE: PIENO E FRUTTATO, IDEALE CON PIATTI A BASE DI PESCE E CARNI BIANCHE



CHARDONNAY LAGUNA SECCA

TIPO DI VINO: BIANCO, SICILIA DOC

UVE: 100% CHARDONNAY

GRADO ALCOLICO: 13,5% VOL

PROFUMI: PIACEVOLI SENTORI DI BUCCIA D'ARANCIA, OLEANDRO E FICODINDIA

CARATTERE: AVVOLGENTE, MINERALE E PERSISTENTE, ACCOMPAGNA PRIMI PIATTI A BASE DI PESCE, FORMAGGI A PASTA MEDIA E GAMBERONI ARROSTO



SYRAH DESERTICO

TIPO DI VINO: ROSSO, SICILIA DOC

UVE: 100% SYRAH

GRADO ALCOLICO: 13,5% VOL

PROFUMI: NOTE DI CARRUBE,
FICHI E LAVANDA

CARATTERE: STRUTTURATO E
INTENSO, PERFETTO DA DEGUSTARE
CON VERDURE GRIGLIATE,
FORMAGGI
SEMI STAGIONATI, MACCO DI FAVE
E CARNI ROSSE

MERLOT RUPENERA

TIPO DI VINO: ROSSO, SICILIA DOC

UVE: 100% MERLOT

GRADO ALCOLICO: 13,5% VOL

PROFUMI: AROMI DI MELA COTOGNA,
GINESTRA E ROSMARINO

CARATTERE: SAPIDO E PERSISTENTE,
SI ABBINA BENE A FORMAGGI
E SELVAGGINA



CABERNET SAUVIGNON SERRA BRADA

TIPO DI VINO: ROSSO, SICILIA DOC

UVE: 100% CABERNET SAUVIGNON

GRADO ALCOLICO: 13,5% VOL

PROFUMI: NOTE BALSAMICHE DI
SALVIA, ROSMARINO ED EUCALIPTO

CARATTERE: MORBIDO ED
EQUILIBRATO, OTTIMO DA ABBINARE A
CARNI ROSSE, PIETANZE SPEZIATE E
FORMAGGI STAGIONATI





MANDRAROSSA
INNOVATIVI

LA SICILIA FUORI
DAI CLICHE:
INNOVAZIONE



URRA DI MARE

TIPO DI VINO: BIANCO, SICILIA DOC

UVE: 100% SAUVIGNON BLANC

TERROIR: MEDIO IMPASTO E ARGILLOSI

DENSITÀ VIGNETI:
4000-4500 PIANTE/HA

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE E MATURAZIONE IN SERBATOI DI ACCIAIO PER 3 MESI, AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER 4 MESI

GRADO ALCOLICO: 12% VOL

PROFUMI: FRIZZANTI NOTE AGRUMATE, CON SENTORI DI MENTA E BASILICO

CARATTERE: FRESCO, AROMATICO E PERSISTENTE, OTTIMO DA DEGUSTARE CON FRUTTI DI MARE E PESCE ALLA GRIGLIA

TIMPEROSSE

TIPO DI VINO: ROSSO, TERRE SICILIANE IGT

UVE: 100% PETIT VERDOT

TERROIR: MEDIO IMPASTO E SABBIOSI

DENSITÀ VIGNETI:
4000-4500 PIANTE/HA

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE E MATURAZIONE IN SERBATOI DI ACCIAIO PER 3 MESI, AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER 4 MESI

GRADO ALCOLICO: 13,5% VOL

PROFUMI: DOLCI NOTE DI GELSI NERI E PRUGNE, CON SENTORI DI SALVIA E ROSMARINO

CARATTERE: VIVACE, CON TANNINI MORBIDI E GENTILI, IDEALE PER ACCOMPAGNARE FORMAGGI, TONNO ARROSTO E CARNI BIANCHE





BONERA

TIPO DI VINO: ROSSO, SICILIA DOC

UVE: 50% NERO D'AVOLA
50% CABERNET FRANC

TERROIR: LIMOSI E SABBIOSI

DENSITÀ VIGNETI:
4000-4500 PIANTE/HA

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE IN
SERBATOI DI ACCIAIO, MATURAZIONE IN
BARRIQUE PER 3 MESI, AFFINAMENTO
IN BOTTIGLIA PER 4 MESI

GRADO ALCOLICO: 13,5% VOL

PROFUMI: INTENSI SENTORI DI FRUTTI
ROSSI, PRUGNE E MANDORLE

CARATTERE: INTENSO, PIENO E
STRUTTURATO, ACCOMPAGNA BENE
FORMAGGI STAGIONATI, ARROSTI E
GRIGLIATE DI CARNE





0,75LT

1,50LT

CAVADISERPE

TIPO DI VINO: ROSSO, TERRE SICILIANE IGT

UVE: 60% MERLOT
40% ALICANTE BOUSCHET

TERROIR: MEDIO IMPASTO E CALCAREI

DENSITÀ VIGNETI:
4000-4500 PIANTE/HA

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE IN
SERBATOI DI ACCIAIO, MATURAZIONE IN
BARRIQUE PER 6 MESI, AFFINAMENTO
IN BOTTIGLIA PER 3 MESI

GRADO ALCOLICO: 14% VOL

PROFUMI: NOTE DI CONFETTURA DI
PRUGNE E SUSINE, CON SENTORI
BALSAMICI E SPEZIATI

CARATTERE: STRUTTURATO, INTENSO
E ARMONICO, PERFETTO PER
ACCOMPAGNARE COSTOLETTE DI
AGNELLO E PATATE ARROSTO

SANTANNELLA

TIPO DI VINO: BIANCO, TERRE SICILIANE IGT

UVE: 70% FIANO
30% CHENIN BLANC

TERROIR: SUOLI ARGILLOSI
E A MEDIO IMPASTO

DENSITÀ VIGNETI:
4000-4500 PIANTE/HA

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE IN
VASCHE DI ACCIAIO, MATURAZIONE
IN BARRIQUE PER 4-6 MESI,
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER 4 MESI

GRADO ALCOLICO: 13,5% VOL

PROFUMI: AROMI DI FRUTTA MATURA,
MANDORLE E NOCCIOLE

CARATTERE: INTENSO E MINERALE, SI
ABBINA BENE A FORMAGGI STAGIONATI,
CARNI BIANCHE E VERDURE GRIGLIATE



0,75LT

1,50LT



MANDRAROSSA
CARTAGHO

IDENTITÀ,
SELEZIONE
ECCELLENZA



3,00LT

0,75LT

1,50LT

CARTAGHO

TIPO DI VINO: ROSSO, SICILIA DOC

UVE: 100% NERO D'AVOLA

TERROIR: MEDIO IMPASTO
E SABBIOSI

DENSITÀ VIGNETI: 4500 PIANTE/HA

VINIFICAZIONE: LE UVE VENGONO
MACERATE PER 8-10 GIORNI
AD UNA TEMPERATURA DI 22-
25°C, LA MATURAZIONE AVVIENE
IN BARRIQUE PER 12 MESI E
L'AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER
4 MESI

GRADO ALCOLICO: 14% VOL

PROFUMI: INTENSE NOTE DI MORE
SELVATICHE E MARASCA MATURA

CARATTERE: DISTINTO, INTENSO
E ARMONICO, È IL COMPAGNO
IDEALE PER BRASATI, CACCIAGIONE
E FORMAGGI





MANDRAROSSA
VINI DI CONTRADA

LA MIGLIORE
INTERPRETAZIONE
DEL SUOLO
CALCAREO



BERTOLINO SOPRANO

TIPO DI VINO: BIANCO, SICILIA DOC

UVE: 100% GRILLO

ANNATA: 2017

TERROIR: IL VIGNETO SI ESTENDE SU COLLINE ESPOSTE A 147 MT S.L.M., ESPOSTO LEGGERMENTE A SUD OVEST, SU SUOLO CALCAREO

DENSITÀ VIGNETI: 3.960 PIANTE/HA.

VINIFICAZIONE: DA UVE RACCOLTE A MANO E PRESSATE INTERE SENZA ESSERE DERASPATE, IL MOSTO FERMENTA IN TULIP DI CEMENTO DOVE IL VINO AFFINA PER UN MESE, PRIMA DI PASSARE A MATURARE PER ALTRI 11 MESI IN BOTTI GRANDI DI ROVERE FRANCESE, STAGIONATO 48 MESI MA NON TOSTATO, IN TALE MANIERA SI LASCIA SVILUPPARE AL VINO IL SUO CARATTERE AUTENTICO, SENZA INVASIONI DI AROMI E SAPORI PROVENIENTI DAL LEGNO

GRADO ALCOLICO: 12,5% VOL

PROFUMI: SENTORI FLOREALI INFUSI A NOTE LEGGERMENTE ERBACEE INTENSI PROFUMI DI PESCA BIANCA E CEDRO

CARATTERE: AL PALATO È VIBRANTE, VERTICALE CON TENSIONE ED ENERGIA. OTTIMO PER ACCOMPAGNARE VERDURE E LEGUMI, ANTIPASTI FREDDI E CALDI. MOLTO INDICATO CON FEGATO DI CONIGLIO O FRATTAGLIE IN PADELLA

TERRE DEL SOMMACCO

TIPO DI VINO: ROSSO, SICILIA DOC

UVE: 100% NERO D'AVOLA

ANNATA: 2016

TERROIR: I VIGNETI SI ESTENDONO SU COLLINE ESPOSTE A 310 MT S.L.M., A SUD OVEST, SU SUOLI CALCAREI

DENSITÀ VIGNETI: 4000 PIANTE/HA

VINIFICAZIONE: LE UVE RACCOLTE A MANO E PRESSATE PER UN 40% SENZA DERASPATURA, FERMENTANO IN TULIP DI CEMENTO DOVE IL VINO AFFINA PER I PRIMI 8 MESI, PRIMA DI PASSARE A MATURARE PER ALTRI 19 MESI IN BOTTI GRANDI DI ROVERE FRANCESE, STAGIONATO 48 MESI MA NON TOSTATO.

IN TALE MANIERA SI LASCIA SVILUPPARE AL VINO IL SUO CARATTERE AUTENTICO, SENZA INVASIONI DI AROMI E SAPORI PROVENIENTI DAL LEGNO

GRADO ALCOLICO: 14% VOL

PROFUMI: NOTE DI FRUTTA ROSSA, SPEZIE E PIETRA FOCAIA

CARATTERE: TANNINO SUCCOSO, VIBRANTE E PURO, ACIDITÀ Vitale e Profonda. Versatile, ma solo per coloro che cercano la vera essenza del Nero d'Avola coltivato sui calcari ad alto voltaggio di una zona selezionata come straordinaria





MANDRAROSSA
SPECIALITÀ

BRIO,
PERLAGE
ED ELEGANZA



CALAMOSSA BIANCO PÉTILLANT

TIPO DI VINO: BIANCO FRIZZANTE,
TERRE SICILIANE IGT

UVE: AUTOCTONE A BACCA BIANCA

TERROIR: ARGILLOSI-CALCAREI

DENSITÀ VIGNETI: 4000-4200 PIANTE/HA

VINIFICAZIONE: DOPO ESSERE STATE DIRASPATE E RAFFREDDATE, LE UVE VENGONO PRESSATE SOFFICEMENTE. LA PRIMA FRAZIONE DEL MOSTO OTTENUTO VIENE DECANATA E SUCCESSIVAMENTE SONO AGGIUNTI LIEVITI SELEZIONATI. LA TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE È MANTENUTA BASSA (10-12°C) IN MODO DA RISULTARE LENTA E LUNGA. L'AFFINAMENTO DURA CIRCA 6 MESI IN CONTENITORI DI ACCIAIO A BASSA TEMPERATURA PER PRESERVARE PROFUMI E FRAGRANZA

GRADO ALCOLICO: 12% VOL

PROFUMI: FRESCHI SENTORI DI FIORI DI ACACIA E DI GLICINE IN ARMONIA CON DELICATE NOTE DI MIELE

CARATTERE: FRESCO E GRADEVOLE. GRAZIE AL GIUSTO EQUILIBRIO ZUCCHERI-ACIDITÀ CHE LO RENDONO UN VINO ARMONICO E PERSISTENTE. OTTIMO COME APERITIVO, SI SPOSA BENE CON ANTIPASTI E PRIMI A BASE DI PESCE

CHENIN BLANC BRUT

TIPO DI VINO: VINO SPUMANTE BRUT OTTENUTO
MEDIANTE METODO CHARMAT

UVE: 100% CHENIN BLANC

TERROIR: MEDIO IMPASTO,
TENDENTI AL CALCAREO

DENSITÀ VIGNETI: 4500-5000 PIANTE/HA

VINIFICAZIONE: DOPO ESSERE STATE DIRASPATE E RAFFREDDATE, LE UVE VENGONO PRESSATE SOFFICEMENTE. LA PRIMA FRAZIONE DEL MOSTO OTTENUTO VIENE DECANATA E SUCCESSIVAMENTE SONO AGGIUNTI LIEVITI SELEZIONATI. L'AFFINAMENTO AVVIENE IN CONTENITORI DI ACCIAIO PER 6 MESI E IN BOTTIGLIA PER ALMENO ALTRI 3 MESI

GRADO ALCOLICO: 11,5% VOL

PROFUMI: LEGGERI SENTORI DI GELSOMINO E AGRUMI, CON UNA FRAGRANTE SFUMATURA DI CROSTA DI PANE

CARATTERE: ROTONDO, ELEGANTE E MINERALE, CON UN FINALE LUNGO E PERSISTENTE. OTTIMO COME APERITIVO, ACCOMPAGNA BENE SUSHI, ANTIPASTI E PRIMI A BASE DI PESCE





CALADEITUFI VENDEMMIA TARDIVA

TIPO DI VINO: VENDEMMIA TARDIVA MENFI DOC

UVE: 100% CHARDONNAY

TERROIR: SUOLI A MEDIO IMPASTO,
TENDENTI AL CALCAREO

DENSITÀ VIGNETI: 4000 PIANTE/HA

VINIFICAZIONE: LE UVE, RACCOLTE A MANO UN MESE OLTRE L'EPOCA DI VENDEMMIA, DURANTE LA SECONDA SETTIMANA DI SETTEMBRE, DOPO ESSERE STATE DIRASPATE E RAFFREDDATE, VENGONO PIGIATE DELICATAMENTE. LA FERMENTAZIONE E L'AFFINAMENTO AVVENGONO IN CONTENITORI DI ACCIAIO PER 6 MESI, POI IN BOTTIGLIA PER ALTRI 4 MESI

GRADO ALCOLICO: 12,5% VOL.

PROFUMI: DOLCI NOTE DI MIELE,
LIMONI E SUSINE SELVATICHE

CARATTERE: AMABILE E AVVOLGENTE, CON MORBIDE NOTE DI FRUTTA MATURA. È IDEALE PER ACCOMPAGNARE FORMAGGI ERBORINATI, DOLCI SECCHI E CIOCCOLATA FONDENTE



MANDRAROSSA
LOLIO

NON
SOLO
VINO

LOLIO CERASUOLA

TIPO DI OLIO: EXTRA VERGINE DI OLIVA,
100% ITALIANO

VARIETÀ:
CERASUOLA IN PUREZZA

ZONA DI PRODUZIONE:
MENFI (AG)

SISTEMA DI ESTRAZIONE:
A CICLO CONTINUO, A FREDDO

RESA PER 100 KG DI OLIVE: 17%

RACCOLTA: MANUALE

FORMATO: 500ML

CARATTERE: MORBIDO, SAPORITO
E STUZZICANTE

ABBINAMENTI: MINESTRE DI LEGUMI,
CARNE LESSA O GRIGLIATA, INSALATE



LOLIO NOCELLARA

TIPO DI OLIO: EXTRA VERGINE DI OLIVA,
100% ITALIANO

VARIETÀ:
NOCELLARA IN PUREZZA

ZONA DI PRODUZIONE:
MENFI (AG)

SISTEMA DI ESTRAZIONE:
A CICLO CONTINUO, A FREDDO

RESA PER 100 KG DI OLIVE: 15%

RACCOLTA: MANUALE

FORMATO: 500ML

CARATTERE: LEGGERMENTE PICCANTE,
CON UNA PUNTA DI DOLCE

ABBINAMENTI: TAGLIATA DI CARNE,
BOLLITO, VERDURE COTTE, MINESTRE
DI LEGUMI, PESCE



LOLIO BIANCOLILLA

TIPO DI OLIO: EXTRA VERGINE DI
OLIVA, 100% ITALIANO

VARIETÀ:
BIANCOLILLA IN PUREZZA

ZONA DI PRODUZIONE:
MENFI (AG)

SISTEMA DI ESTRAZIONE:
A CICLO CONTINUO, A FREDDO

RESA PER 100 KG DI OLIVE:
12-13%

RACCOLTA: MANUALE

FORMATO: 500ML

CARATTERE: DELICATO ED EQUILIBRATO

ABBINAMENTI: PESCE,
CARNI BIANCHE, INSALATE
DI VERDURA E DI MARE





LOLIO

DOP VAL DI MAZARA

TIPO DI OLIO: EXTRA VERGINE DI OLIVA, 100% ITALIANO

VARIETÀ: NOCELLARA, CERASUOLA, BIANCOLILLA

ZONA DI PRODUZIONE: MENFI (AG)

SISTEMA DI ESTRAZIONE: A CICLO CONTINUO, A FREDDO

RESA PER 100 KG DI OLIVE: 14%

RACCOLTA: MANUALE

FORMATI: 500ML, 5LT

CARATTERE: AROMATICO, INTENSO ED ELEGANTE

ABBINAMENTI: OLIO A TUTTO CAMPO. OTTIMO SUL PANE TIEPIDO E CALDO E PER ARRICCHIRE PIATTI DELLA TRADIZIONE







MANDRAROSSA

CANTINE SETTESOLI S.C.A.

S.S. 115 - 92013 MENFI (AG) - ITALY

T. +39 0925 77111

F. +39 0925 75707

WWW.MANDRAROSSA.IT - INFO@MANDRAROSSA.IT

