



MANDRAROSSA

La Sicilia che
non ti aspetti



LE NOSTRE ORIGINI

Uno studio durato oltre 20 anni

Mandarossa nasce nel **1999**, da uno **studio durato oltre 20 anni**, che ha portato a individuare **la migliore combinazione varietà/terroir**: l'insieme delle condizioni ideali che consentono ad ogni tipologia di uva di esprimere al meglio le proprie potenzialità.

Innovazione

I vini Mandrarossa sono frutto di una continua **sperimentazione verso l'innovazione**. Per questo, rappresentano una Sicilia diversa, fuori dagli stereotipi.

Ricerca

Dalle colline della costa Sud-occidentale che degradano sul mare, alle sabbie nere dell'Etna, Mandrarossa **ricerca l'habitat migliore** per far sì che ciascuna cultivar esprima il suo massimo potenziale.

Scelta

Lo studio sul comportamento delle uve ed intense **attività di micro vinificazione** hanno portato nel tempo ad introdurre nella gamma diversi **vini**, alcuni dei quali, **unici per il panorama siciliano**.



INNOVAZIONE, RICERCA, SCELTA.

La mappatura dei suoli per la ricerca del miglior terroir

Dopo la fondazione del Brand, frutto di anni di studi sulla **mappatura dei suoli**, la ricerca ha continuato a essere il faro verso **una Sicilia del vino innovativa**.

Cinque sono le **diverse tipologie di suoli**, che su queste colline cambiano da palmo a palmo, creando un incredibile arazzo di colori. **Così ciascuna varietà di uva viene prodotta nel suo terreno ideale**, conferendo al vino un profilo inconfondibile ed una qualità eccellente.



Brezze marine



Luce solare intensa



Temperature miti



Diverse altimetrie



Suoli differenti



Sabbioso



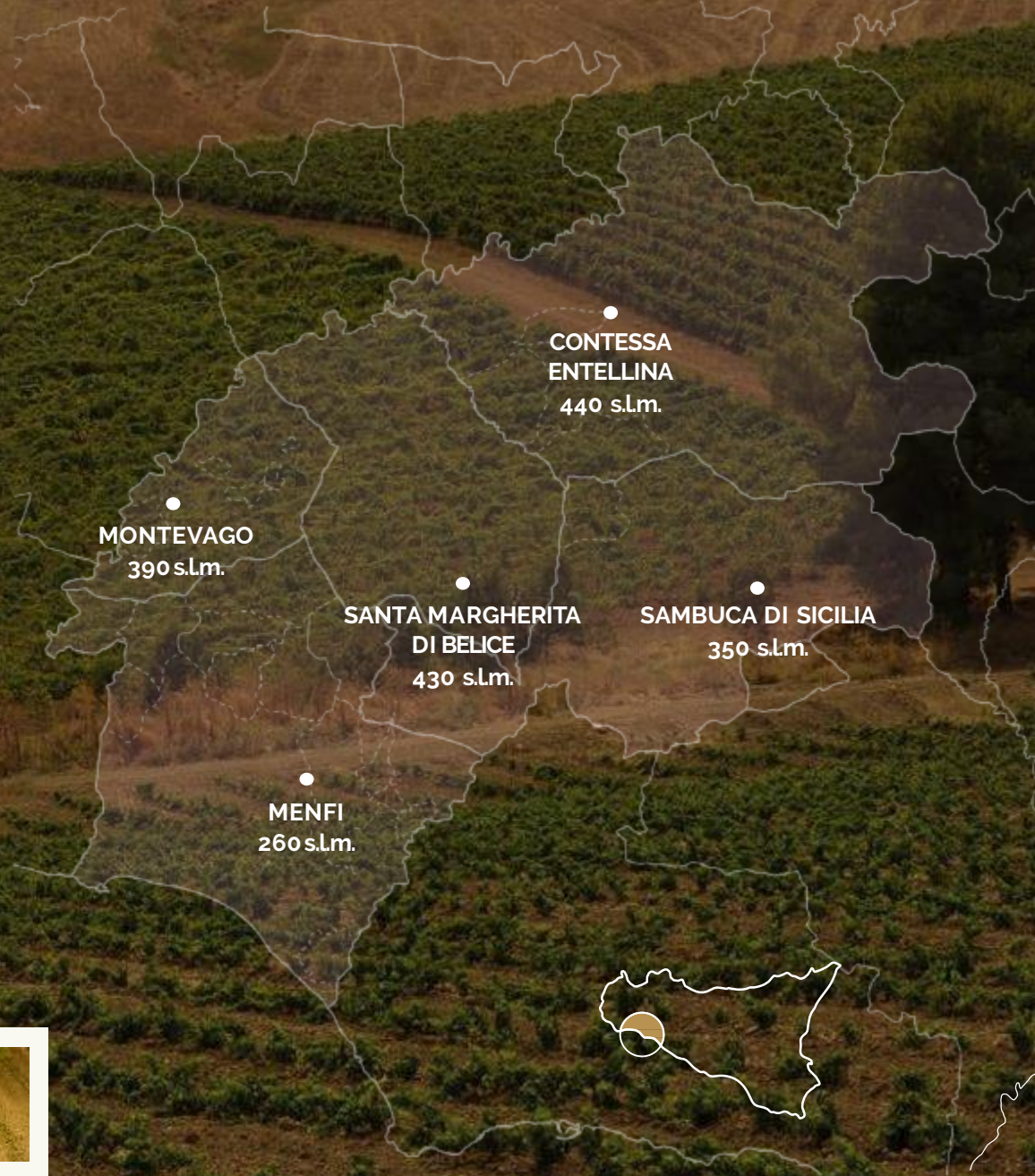
Argilloso



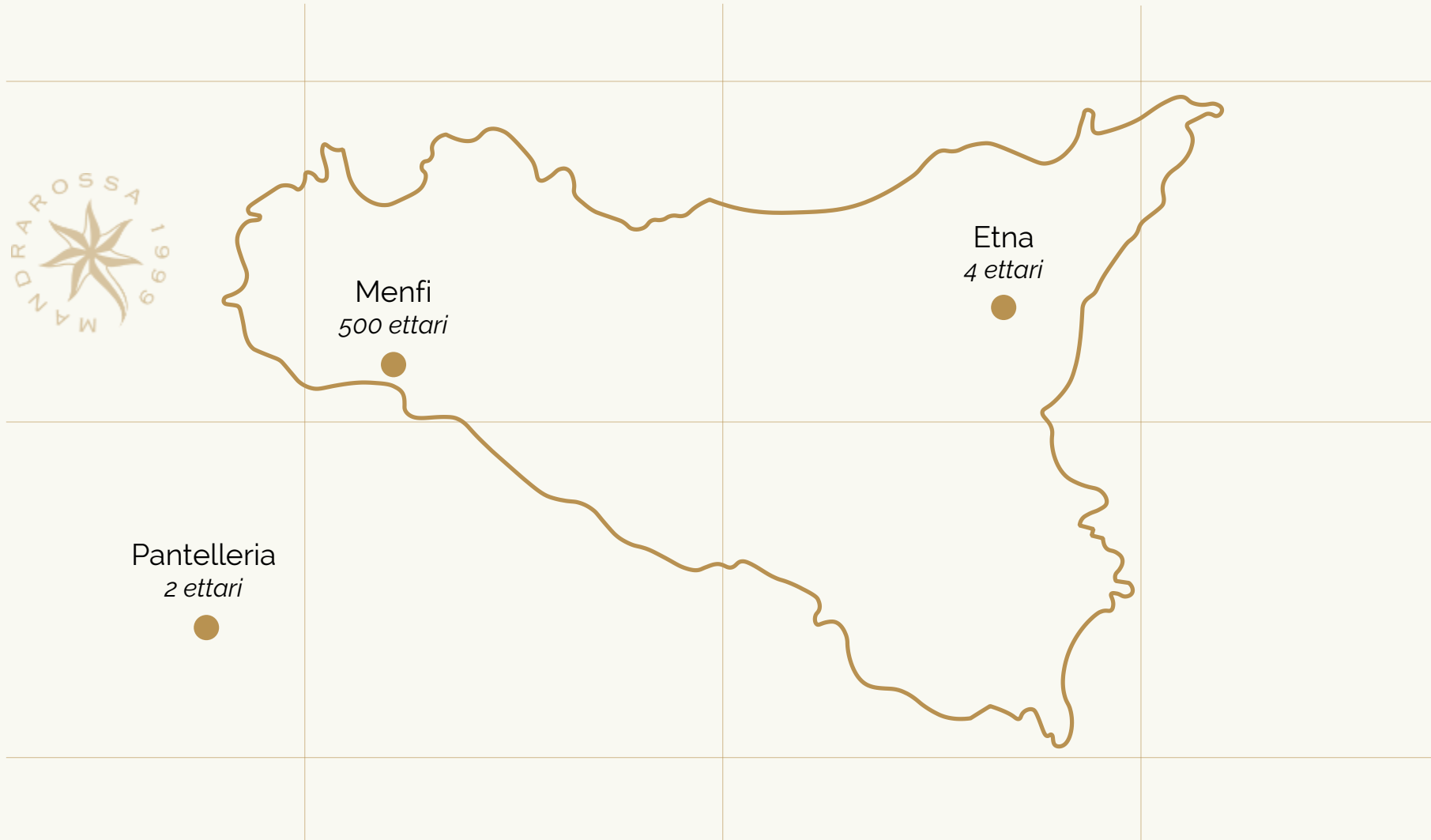
Medio impasto



Calcareo



TERRITORI



LA NOSTRA STORIA

Mandarossa nasce nel 1999, da uno studio durato oltre 20 anni, che ha portato a individuare la migliore combinazione varietà/terroir: l'insieme delle condizioni ideali che consentono ad ogni tipologia di uva esprimere al meglio le proprie potenzialità.

1999

Nasce Mandrarossa, dopo un lungo studio di mappatura del territorio per selezionare i migliori terroir.



2000

Mandarossa apre fa **ingresso nel mercato** con i suoi primi vini e **debutta ufficialmente al Vinitaly**.



2003

Arriva **Feudo dei Fiori**, un bianco di successo che fa ricevere a Mandrarossa il primo riconoscimento importante.



2004

Nasce Cartagho, il Nero d'Avola in purezza che verrà **premiato con i Tre Bicchieri del Gambero Rosso** per 6 diverse annate.



LA NOSTRA STORIA



2012

Nasce la **Brigata di Cucina Mandrarossa**: le signore di Menfi portano in giro per l'Italia e per il mondo la tradizione culinaria del nostro territorio. Si tiene la **prima edizione del Mandrarossa Vineyard Tour**, evento che crescerà negli anni diventando sempre più amato e seguito.



2019

Mandrarossa compie 20 anni e celebra questo anniversario con il ritorno di una delle prime etichette nate con il Brand: **Feudo dei Fiori**.

2010

Restyling radicale del brand che rinnova totalmente la sua gamma e cambia immagine con un nuovo logo: dalla generica foglia di vite a una palma nana, simbolo della biodiversità e dell'unicità del territorio di Menfi.



2014

Inizia lo studio dei suoli calcarei, che porterà alla scoperta di **un microterroir ad altissimo potenziale qualitativo**, da cui nasceranno i **Vini di Contrada, Bertolino e Soprano e Terre del Sommacco**.

2020

Un'annata tutta scrivere...

I VINI MANDRAROSSA



Vini Autoctoni Costadune



Vini Internazionali



Le specialità



Vini Innovativi



Feudo dei fiori



Cartago



Storie Ritrovate



I VINI MANDRAROSSA

Vini autoctoni Costadune

Vini freschi da uve autoctone siciliane, che esprimono i profumi e i sapori autentici di una terra ricca e variegata.



Vini autoctoni Costadune



Grecanico Dorato Costadune

Un vino dorato che profuma di zagara

100% Grecanico

Un bianco autoctono che richiama i profumi della terra che lo ha generato. Dalle note agrumate di limone e cedro a quelle floreali di zagara, il Grecanico Dorato Costadune esprime al massimo l'autenticità di un vino siciliano piacevole ed immediato.



Grillo Costadune

L'autentico bianco siciliano

100% Grillo

Un vino fresco e giovane, che con i suoi sentori di agrumi e fico d'india richiama immediatamente l'atmosfera della Sicilia più autentica. Il Grillo Costadune è il vino ideale per un leggero pranzo estivo o un aperitivo in buona compagnia.

Vini autoctoni Costadune



Zibibbo Secco Costadune

L'aromatico che incanta per mineralità

100% Moscato d'Alessandria

Un vino dal profilo aromatico spiccato che sorprende per la sua freschezza in bocca. Lo Zibibbo Secco Costadune è un bianco siciliano perfetto per accompagnare piatti a base di pesce.



Perricone Rosè Costadune

Un rosè che profuma di primavera

100% Perricone

Un vino elegante e armonico dalle delicate note di rosa e fragoline di bosco, che ricorda a ogni sorso i profumi della primavera. Il Perricone Rosè Costadune è l'autoctono siciliano da sorseggiare all'aperitivo o davanti a un romantico tramonto.

Vini autoctoni Costadune



Frappato Costadune

Il rosso fresco e fruttato, ideale per l'aperitivo

100% Frappato

Dal dialetto siciliano, "frappatu" indica la fragranza fruttata che caratterizza in modo inconfondibile il bouquet dei vini derivanti dalle sue uve. Il Frappato Costadune è infatti un vino giovane, che intriga per i sentori spiccatamente fruttati di amarena e melograno. Un rosso da bere fresco, che si abbina perfettamente anche al pesce.



Nero d'Avola Costadune

Un grande classico, dal carattere inconfondibile

100% Nero d'Avola

La varietà autoctona siciliana a bacca rossa più conosciuta al mondo, che nel territorio di Menfi si esprime al massimo del suo potenziale donando vini dal profilo aromatico inconfondibile. Il Nero d'Avola Costadune, morbido e accattivante, è il compagno perfetto per tutte le occasioni.

I VINI MANDRAROSSA

Vini internazionali

La nostra interpretazione di una viticoltura classica, che nel territorio di Menfi trova un'altra identità.



Vini internazionali



Fiano Ciaca Bianca

Il profumo del gelsomino in un calice

100% Fiano

Da una tipica varietà del Sud Italia, nasce un vino che nella nostra terra esprime profumi e aromi di una nuova Sicilia. La particolarità del Fiano Ciaca Bianca è la sua sapidità data dalla brezza marina che accarezza le piante da cui nasce. Il suo nome deriva dai sassi bianchi levigati dall'azione erosiva del vento e del mare che caratterizzano le nostre spiagge.



Viognier Le Sénie

Un bianco luminoso che profuma di albicocca

100% Viognier

Espressione siciliana di un vitigno internazionale, il Viognier Mandrarossa in purezza è un vino dai profumi intensi e avvolgenti, perfetto per una cena a lume di candela. Il suo nome è un omaggio alla cultura araba di cui la Sicilia è figlia. La sènia era infatti la ruota idraulica introdotta nel IX sec. come sistema di irrigazione dei campi.

Vini internazionali



Chardonnay Laguna secca

L'intramontabile bianco apprezzato in tutto il mondo

100% Chardonnay

Dalla spiccata mineralità e persistenza, lo Chardonnay Mandrarossa si distingue per le sue note tipicamente mediterranee di fico d'indica e scorza d'arancia. Laguna Secca è il nome che trae spunto da alcuni suoli del territorio, un tempo coperti da lagune di bassa profondità e oggi invece fertili e produttivi



Syrah Desertico

L'internazionale, sorprendente in Sicilia

100% Syrah

Una delle più amate varietà alloctone che nella nostra terra regala vini di grande qualità. Vellutato e dalle intriganti note speziate, il Syrah Desertico Mandrarossa è un rosso che conquista fin dal primo sorso. Il suo nome richiama i terreni aridi del Sahara, da cui arriva il caldo vento di Scirocco che accarezza le nostre coste.

Vini internazionali



Merlot Rupenera

Il classico internazionale versatile nell'abbinamento

100% Merlot

Morbido e delicato, il Merlot Rupe Nera è un vino che si apprezza per il suo bouquet intenso e persistente. Con il suo rosso rubino deciso, prende il nome dal colore scuro di alcuni dei terreni in pendenza tipici del nostro territorio.



Cabernet Sauvignon Serra Brada

Il rosso corposo per gli amanti dei vini strutturati

100% Cabernet Sauvignon

Un vino maestoso, pieno e tannico, perfetto per accompagnare cene ricche e opulente. Il Cabernet Sauvignon Serra Brada è il risultato eccellente di una varietà internazionale che si adatta alla perfezione alle particolari e uniche condizioni climatiche della nostra terra. Il suo nome, infatti, richiama i terreni aridi presenti nel nostro territorio, ricchi di frammenti di roccia.

I VINI MANDRAROSSA

Vini innovativi

Varietà uniche e straordinarie per il panorama vinicolo della nostra regione, che in blend o in purezza danno vita a nuove espressioni di una Sicilia che non ti aspetti.



Vini innovativi



Urra di Mare

Il Sauvignon blanc figlio della brezza marina

100% Sauvignon Blanc

L'azione benefica delle brezze marine regala un vino fresco e dalle delicate note vegetali. Un'espressione nuova e diversa del Sauvignon più noto e prodotto in altre regioni. Un vino sapido e minerale con un finale persistente.



Timperosse

Il Petit Verdot in purezza, espressione di un'altra Sicilia

100% Petit Verdot

Una varietà innovativa e non convenzionale per la nostra terra, ancor di più se vinificata in purezza. Timperosse è un rosso giovane e vivace, da bere in allegria e in buona compagnia.

Vini innovativi



Santannella

L'intensità avvolgente di un bianco strutturato

70% Fiano, 30% Chenin Blanc

L'unione tra un vitigno tipico del Sud Italia, il Fiano, e l'intrigante Chenin Blanc originario della Loira, in Francia. Due varietà che incontrandosi in Sicilia danno vita a un vino che incanta per eleganza, fragranza e mineralità.



Cavadiserpe

L'unicità di un connubio vincente

60% Merlot, 40% Alicante Bouschet

Un blend unico per il panorama viticolo siciliano. Un rosso dalla grande struttura e personalità, risultato del felice connubio tra la rotondità e la morbidezza del Merlot con le note aromatiche dell'Alicante Bouschet.

Vini innovativi

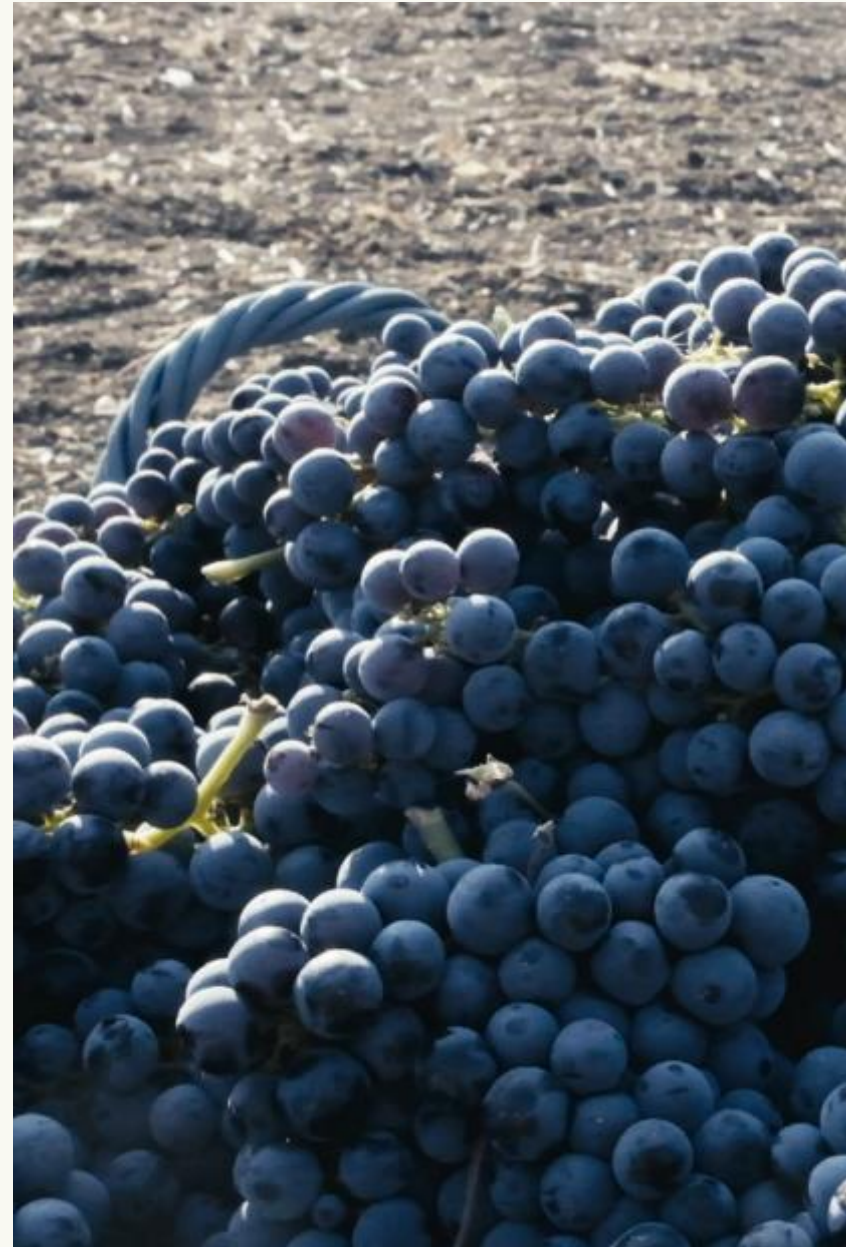


Bonera

Un blend memorabile

50% Nero d'Avola, 50% Cabernet Franc

Le eleganti note affumicate del Cabernet Franc incontrano il carattere deciso del Nero d'Avola, in un blend vincente che regala un vino intenso, con una buona struttura, dai tannini setosi e dolci.



Feudo dei Fiori

L'emozione di rincontrarsi dopo 20 anni.



Un grande ritorno che si rinnova, nell'anima e nell'aspetto

50% Vermentino, 25% Sauvignon, 25% Chardonnay

In occasione del ventennale di Mandrarossa, torna una delle prime etichette nate con il Brand. Feudo dei Fiori, originariamente Chardonnay in purezza, oggi si presenta con una nuova immagine e in un blend innovativo di Vermentino in prevalenza, Chardonnay e Sauvignon Blanc. Un vino strutturato, fresco e longevo caratterizzato da una piacevole sapidità.



I VINI MANDRAROSSA

Cartagho

Il nero d'avola per eccellenza.

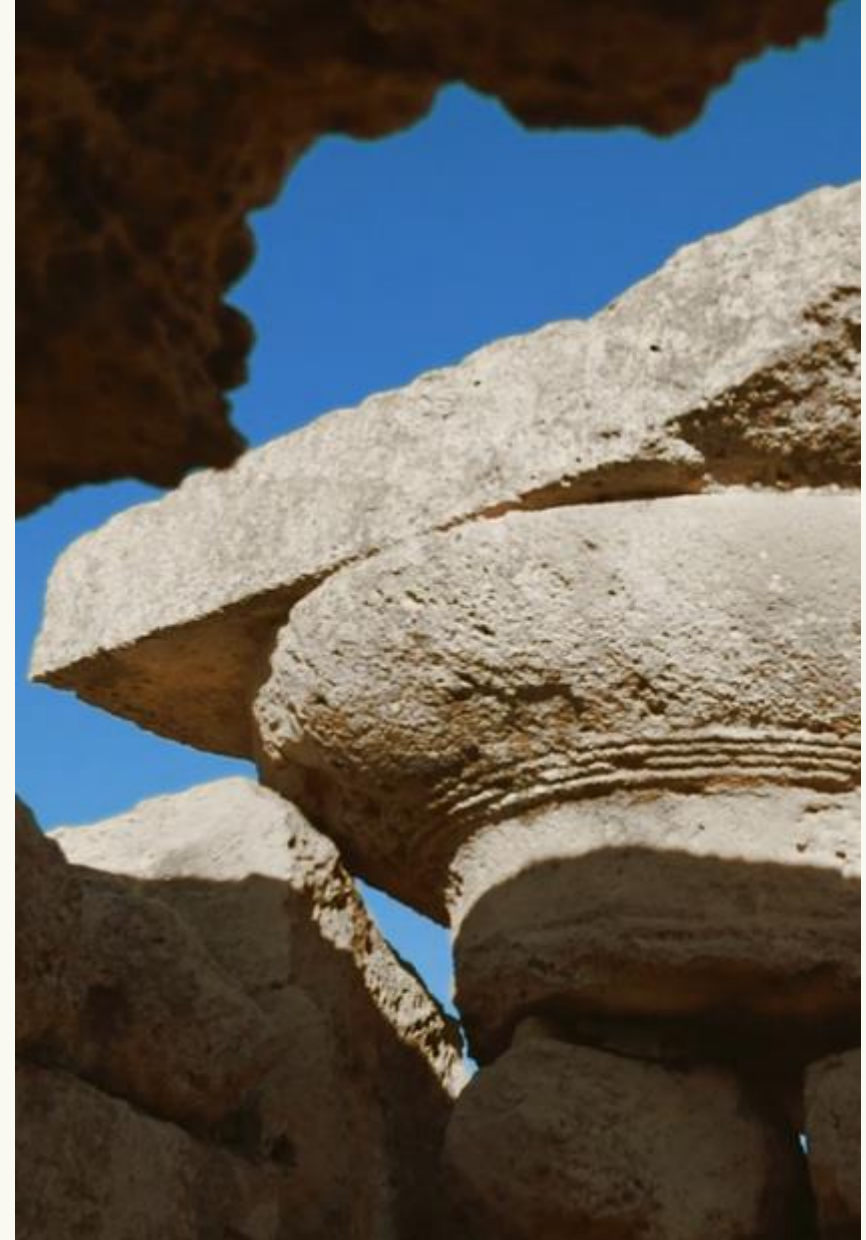


100% Nero d'Avola

Il Nero d'Avola che ha fatto la storia di Mandrarossa. Più volte premiato dalle guide internazionali, è un vino per le grandi occasioni.

Un grande classico della produzione Mandrarossa, prodotto dalla migliore selezione di uve di Nero d'Avola.

Un vino strutturato, equilibrato, dal carattere rotondo, che conquista tutti.



Le storie ritrovate

Mandarossa è una realtà senza confini, mossa da un'anima che va alla ricerca di nuove storie da raccontare.

Storie che affondano le radici in altri territori da scoprire.

Dalle contrade di **Menfi**, alle vigne che riposano ai piedi del **Vulcano**, alle terre incontaminate. Nasce così la **linea delle Storie Ritrovate**, vini che raccontano una **Sicilia inedita, pura e innovativa.**



I VINI MANDRAROSSA

Le Storie Ritrovate

MENFISHIRE

Vini di contrada



Bertolino Soprano



Terre del Sommacco

Dallo studio dei suoli calcarei, i nuovi vini di contrada

L'ambizione di Mandrarossa è grande e a partire dal 2014, un team internazionale di enologi, agronomi ed esperti del terroir, ha avviato un importante **studio scientifico sui suoli calcarei**. **Mimmo De Gregorio** e **Filippo Buttafuoco**, Enologo e Tecnico viticolo di Mandrarossa, iniziano, con il supporto del consulente enologo **Alberto Antonini**, di **Pedro Parra**, specialista nello studio di

microterroirs, e dei geologi dell'Università di Palermo, un progetto ampio e profondo di indagine e conoscenza del territorio Mandrarossa.

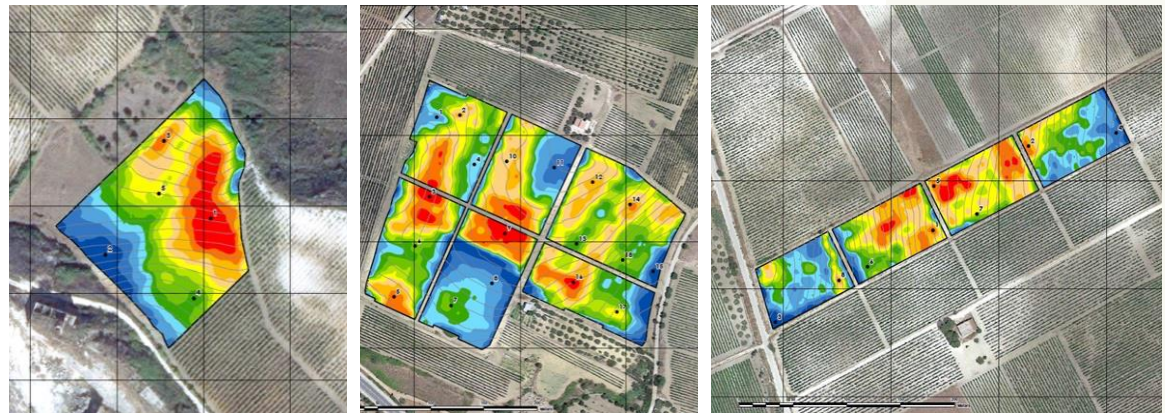
Dall'analisi emergono alcune **eccellenze in zone collinari**, con presenza di **roccia madre calcarea di origine marina**, sulle quali si è concentrata l'attenzione.



I risultati dello studio

Attraverso delle prove di **elettroconduttività**, viene individuato **un microterroir di 175 ettari** ad altissimo potenziale qualitativo, **nelle 2 contrade scelte**, in cui a loro volta sono stati selezionati i migliori vigneti esistenti nelle due migliori annate.

Fino ad ora: uno di **Grillo** (in contrada Bertolino Soprano) e due di **Nero d'Avola** (in contrada Miccina) da cui nascono i due nuovi vini Mandrarossa di contrada presentati a Vinitaly 2019.



I Vini di Contrada



Bertolino Soprano

Il Grillo autentico, elegante e minerale

100% Grillo

Nasce da uve di **Grillo in purezza** prodotte in **Contrada Bertolino Soprano** da cui prende il nome, raccolte a mano ad agosto 2017. Il suolo calcareo regala al vino **freschezza** ed **eleganza**, mentre l'affinamento in botti di rovere francese lo rende morbido, intenso e **persistente**. Floreale, agrumato, erbaceo sul finale, **esprime tutta la personalità del terroir** che lo ha generato e la sapiente intuizione di chi ha selezionato una zona di produzione unica.



Terre del Sommacco

Da suoli calcarei, il Nero d'Avola senza compromessi

100% Nero d'Avola

Prodotto da uve di nero d'avola in purezza raccolte a mano a settembre 2016, nasce da vigneti coltivati su suoli calcarei. Il terroir gode di **brezze marine** che unitamente alla consistenza del suolo donano al vino **mineralità**, profumi intensi e **carattere**. L'affinamento in botti di rovere francese lo rende avvolgente, vellutato e **complesso** nei profumi. I sentori di frutti rossi e di marasca, con le delicate note speziate, ne fanno un **vino dalla forte personalità**.

I VINI MANDRAROSSA

Le specialità

Ci sono momenti che meritano di essere celebrati. Un nuovo inizio, una ricorrenza importante, una semplice giornata che volge al termine. Nascono così le Specialità Mandrarossa per esaltare al meglio ogni attimo.



Le specialità



Calamossa

Il mosso perfetto per l'aperitivo

Uve autoctone a bacca bianca

Dalla selezione delle migliori uve a bacca bianca, nasce un vino il cui nome è omaggio a una splendida insenatura incastonata tra vigne e mare. Il giusto equilibrio tra zuccheri e acidità, rende Calamossa un vino armonico, perfetto per ravvivare un fresco aperitivo estivo.



Chenin Blanc Brut

Per tutti i momenti di convivialità

100% Chenin Blanc

Un Brut ottenuto con metodo Charmat da uve di Chenin Blanc, che con la sua freschezza esalta tutti i momenti di festa e convivialità. Sapido ed elegante, con un finale lungo e persistente, invita a sperimentare nuovi abbinamenti.

Le specialità



Caladeitufi Vendemmia tardiva

Una dolce carezza a fine giornata

100% Chardonnay

Un vino da degustare lentamente, con cui rilassarsi e rendere piacevole l'ultimo scorcio di una giornata che volge al termine. Caladeitufi è una vendemmia tardiva da uve di Chardonnay, dolce ed avvolgente, con morbide note di frutta matura.



LE FORME DI MANDRAROSSA

I Barilotti

Barilotto è l'innovativa linea di magnum creata da Mandrarossa per custodire i suoi vini più pregiati. Morbido e bombato, il Barilotto contiene un litro e mezzo in una forma compatta che rende questa bottiglia unica e distintiva.



OLIO

Lolio

Quattro differenti varietà di olio extra-vergine di oliva, ognuno di elevata qualità, ma ciascuno con le proprie caratteristiche distintive: Nocellara, Cerasuola, Biancolilla e Val di Mazara DOP, certificazione di qualità e unicità del prodotto.



Biancolilla

Delicato e fruttato, sorprende per il suo dolce sapore.



Nocellara

Deciso e corposo, è un olio leggermente piccante con una punta di dolce.



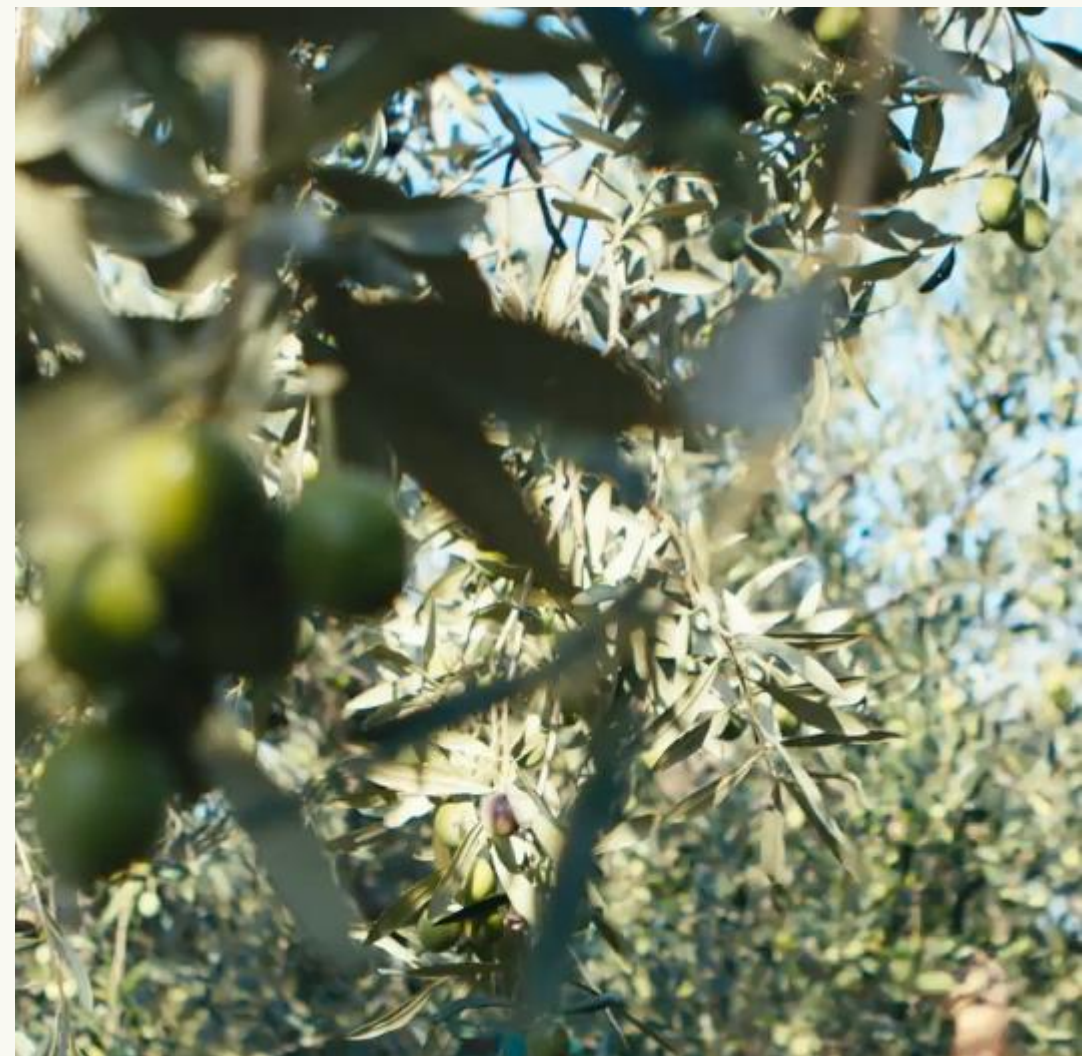
Cerasuola

Aromatico e piccante, rende ogni piatto saporito e stuzzicante.



Val di Mazara

Intenso ed elegante, è versatile negli abbinamenti.



UN ANNO DI PREMI



Grillo Costadune

ANNATA 2017
Gambero Rosso
Berebene 2018
Oscar



Perricone Rosè Costadune

ANNATA 2016
Gambero Rosso
Berebene 2018
Oscar



Nero d'Avola Costadune

ANNATA 2016
Vinibuoni d'Italia
Golden star 2018



Timperosse

ANNATA 2017
Concorso "Wow" - Civiltà del Bere
Gold medal 2018
Gold medal 2019



Cartagho

ANNATA 2014
Concorso "Wow" - Civiltà del Bere
Silver 2019
Mundus Vini Spring Tasting
Gold 2018

ANNATA 2016
Gambero Rosso
Trebicchieri 2018

ANNATA 2017
Gambero Rosso
Trebicchieri 2019



Urra di Mare

ANNATA 2018
Mundus Vini Spring Tasting
Gold 2019
Silver Medal 2019
Best of Show Sicilia White 2019



Cavadiserpe

ANNATA 2016
Gambero Rosso
Trebicchieri 2018



Bonera

ANNATA 2016
Mundus Vini Spring Tasting
Silver Medal 2018
Gold 2019

ANNATA 2017
Concorso "Wow" - Civiltà del Bere
Silver 2019
Gambero Rosso
Berebene 2018
Oscar



MANDRAROSSA

mandrarossa.it