



MANDRAROSSA
VIGNETI E VINI UNICI DI SICILIA

Giornale on line
Agenzia di stampa

Enopress

Daily on line
Press agency

ENOPRESS.IT – 12 LUGLIO 2019

[MANDRAROSSA: ZIBIBBO COSTADUNE SICILIA DOC 2018](#)

Tutti i profumi e i colori di Sicilia

(www.enopress.it). Prodotto da uve 100% Zibibbo, l'etichetta verde della linea Costadune esprime l'anima più affascinante ed esotica della Sicilia.

I vigneti si estendono a ridosso della costa sud Occidentale dell'isola. Qui l'esposizione a pieno sud e i suoli calcarei si uniscono alle brezze del mare generando il luogo ideale per lo sviluppo di questa antica uva autoctona. I grappoli vendemmiati a mano nella seconda decade di settembre vengono sottoposti al processo di criomacerazione per far sì che possano essere estratti gli aromi primari dell'uva. Segue una fermentazione di 30 giorni in vasche di acciaio e un affinamento di tre mesi sui lieviti e tre in bottiglia. Nasce così un vino che è un ritratto di Sicilia. Luminoso ed elegante alla vista, con riflessi color oro. Il naso è intenso e aromatico, caratterizzato da un bouquet ricco e profondo, in cui si riconoscono sentori di zagare, di agrumi e di pesca bianca. L'assaggio segue la strada tracciata dal naso, rivelandosi fresco ed equilibrato allo stesso tempo, infine lungo nella persistenza.



L'annata 2018 è già stata presentata come l'annata dell'equilibrio. Un'indicazione confermata sotto tutti i profili di analisi: meteo-climatici, produttivi e qualitativi.

Nonostante le temperature elevate che hanno caratterizzato la stagione estiva, la felice posizione dell'isola al centro del Mediterraneo ha fatto sì che le viti potessero beneficiare delle precipitazioni estive accumulando preziose riserve idriche. Inoltre la dilatazione dei tempi di raccolta ha permesso



MANDRAROSSA
VIGNETI E VINI UNICI DI SICILIA

una maturazione più lenta e un accumulo zuccherino più contenuto. Le temperature fresche che hanno accompagnato la vendemmia hanno contribuito a preservare aromi e acidità nelle uve a bacca bianca.

Scheda tecnica Zibibbo Costadune

Il vitigno zibibbo - Lo Zibibbo, o Moscato di Alessandria, è una varietà aromatica a bacca bianca autoctona della Sicilia. Di origine egiziana, venne portata in Sicilia e sulle coste del Mediterraneo in primis dai Fenici e in seguito dai Romani che contribuirono significativamente alla sua diffusione. Questa varietà ha infatti trovato nei caldi climi mediterranei il luogo ideale per il suo sviluppo.

Si presenta con grappoli di grandi dimensioni e acini tondi, con buccia ben spessa di colore verde dorato. La polpa è consistente, fragrante e dolce.

Storicamente coltivata su estese superfici, oggi ha trovato nella produzione di vini secchi e passiti la sua vocazione ideale. Per la sua aromaticità è nota come una tra le migliori uve da appassimento.

Lo zibibbo dà vita a vini straordinariamente ricchi, di colore dorato, con un'affascinante gamma olfattiva che spazia dalle albicocche al miele, ai fiori specialmente quelli di acacia e arancio. Strutturati al palato, i vini che ne derivano si distinguono per un piacevolissimo equilibrio tra corpo, morbidezza, sapidità e acidità.

www.mandraro.it