



MANDRAROSSA
VIGNETI E VINI UNICI DI SICILIA

FOOD & BEVERAGE

FOOD&BEVERAGE – LUGLIO 2019



SICILIA

Mandraro innova con i Vini di Contrada



Sono entrati sul mercato i Vini di Contrada dell'azienda siciliana Mandrarossa, nati da un'innovativa sperimentazione in vigna e che rappresentano la migliore combinazione possibile tra vitigno e terroir: il Bertolino Soprano Sicilia Doc Bianco 2017 e Terre del Sommacco Sicilia Doc Rosso 2016. Il termine Contrada si riferisce a una delle aree più vocate di Menfi (Ag), identificate dopo anni di indagini molto accurate in vigna. Il progetto ha preso avvio nel 2014 con l'aiuto di Alberto Antonini, enologo consulente per i vini Mandrarossa, a cui si è unito l'esperto di suoli cileno Pedro Parra. Tra i 500 ettari di vigneti aziendali ne sono stati selezionati 50 per effettuare test di elettroconduttività con uno strumento che studia la conformazione del suolo a 1,50 metri di profondità, inviando onde elettromagnetiche e valutando la risposta. I risultati dei test hanno generato mappe digitali con più di mille letture per ettaro che hanno evidenziato le diverse caratteristiche del suolo. L'obiettivo è stato l'individuazione della varietà ideale da impiantare su un determinato tipo di suolo. La prima classificazione delle terre Mandrarossa, una combinazione di caratteristiche di suolo e vitigno, ha visto i primi Vini di Contrada: due vini monovarietali da microterroir calcarei. Il primo, il Bertolino Soprano Sicilia Doc Bianco 2017, nasce da uve grillo allevate in contrada Bertolino Soprano. Il suolo calcareo regala al vino freschezza ed eleganza, mentre l'affinamento in botti di rovere di Slavonia lo rende morbido, intenso e persistente. Ha sentori floreali con note leggermente erbacee, intensi profumi di pesca bianca e cedro e al palato vanta una giusta acidità che lo rende piacevolmente fresco e sapido. Terre del Sommacco Sicilia Doc Rosso 2016 nasce da uve nero d'Avola allevate in contrada Miccina: è un vino minerale, con profumi intensi; l'affinamento in botti di rovere di Slavonia lo rende avvolgente, vellutato e dai profumi complessi e fruttati di ciliegia, mora e viola, sentori di spezie, liquirizia e cioccolato.

