

Mandarossa conquista i “TRE BICCHIERI” con CARTAGHO Sicilia DOC 2017.

Mandarossa Cartago IGT Sicilia 2017 di Cantine Settesoli si è aggiudicato il più prestigioso riconoscimento nel panorama enologico italiano: i “Tre Bicchieri” del Gambero Rosso – Guida Vini d’Italia 2020.

Un ulteriore apprezzamento da parte degli addetti ai lavori ad un vitigno – il **Nero d’Avola** – e ad un territorio – quello di **Menfi** – che rappresenta da tempo un riferimento nel mondo vitivinicolo: uno dei più importanti “Distretti del vino” del nostro Paese.

Il segreto del successo di **Mandarossa Cartago, che per la sesta volta si aggiudica il prestigioso riconoscimento**, è semplice: la selezione dei tre vigneti di nero d’avola a più spiccata vocazione viticola del vigneto Mandrarossa, per un totale di 15 ha

Scheda tecnica:

Altitudine vigneto: 280-350 mt s.l.m.

Densità impianto: 4000-4200 viti/ha

Sistema di allevamento: spalliera semplice

Sistema di potatura: cordone speronato

Resa: 95 ql/ha

Tecnica di vendemmia: manuale

Uve: Nero D’Avola 100%

Alcol: 14,0°

Vinificazione: acciaio inox per 10-12 giorni a temperatura controllata di 22-25°C, con rimontaggi giornalieri e 2-3 delestages. La pressatura viene effettuata dopo la svinatura mediante presse soffici con la separazione dell’ultima frazione di mosto. Successivamente il vino viene messo ad affinare in barriques di legno francese (Allier) per circa 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso brillante con sfumature violacee; al naso intensi ed eleganti profumi di ciliegia, mela, prugna, pepe nero e vaniglia. Al palato è secco e morbido; la moderata salinità e i delicatissimi tannini gli conferiscono un grande equilibrio gustativo e una lunga persistenza .

Abbinamenti:

Tra i primi le paste con condimenti saporiti a base di carne, quali lasagne, cannelloni, timballi di pasta. Quasi tutti i secondi piatti di carne della cucina siciliana trovano in **Cartago** un compagno ideale. In particolare agnello, capretto, maiale, carni alla brace. Formaggi di media intensità come il ragusano. La cucina speziata di alcuni paesi orientali verrà esaltata dall’abbinamento con il nero d’Avola.