



MANDRAROSSA

L'ESPRESSIONE PIÙ AUTENTICA DELLA NUOVA SICILIA DEL VINO

Mandarossa Feudo dei Fiori Terre Siciliane IGT 2018

L'emozione di rincontrarsi dopo 20 anni

Dopo 20 anni, torna un'etichetta che racchiude in sé la storia e l'evoluzione di Mandrarossa.

Una release celebrativa dei traguardi raggiunti e dell'identità del brand: profondamente legato alle tradizioni e al territorio della Sicilia sud Occidentale e al tempo stesso impegnato nella ricerca e nella sperimentazione.

Così Feudo dei Fiori Terre Siciliane IGT, rinnovato nell'estetica e nell'uvaggio, che volge lo sguardo ai vitigni internazionali, ritrova oggi la piacevolezza e l'intensità dei suoi esordi.

La storia di Feudo dei Fiori

Il Feudo dei Fiori è il **primo vino bianco** prodotto da Cantine Settesoli dedicato al canale Horeca. Debutta sul mercato, come "vino da tavola bianco", all'inizio degli **anni 80**, con un uvaggio di Inzolia in blend con altre varietà autoctone. Un vino, che prende il nome da **una delle più belle contrade menfitane**, dopo la nascita di Mandrarossa nel 1999 è entrato all'interno del portfolio del nuovo brand diventandone una delle punte di diamante.

Feudo dei Fiori, oggi

Dopo 20 anni, il **Feudo dei Fiori Mandrarossa** si presenta con l'**annata 2018**, con la denominazione **Terre Siciliane IGT**.

Una produzione di 20 mila bottiglie **commemorativa della storia del marchio Mandrarossa**.

Rinnovato anche l'uvaggio che vede, per l'annata 2018, un affascinante **blend di vermentino, sauvignon e chardonnay**.

Le uve vengono raccolte nel mese di agosto da vigneti ubicati ad un'altitudine di 80-130 mt slm. I terreni, dalla composizione prevalentemente sabbiosa, contribuiscono a delineare il profilo aromatico di questo vino che intreccia intense note floreali con sentori minerali e salmastri.

Al bicchiere si presenta con un brillante giallo paglierino con sfumature che virano al verde. Al naso spiccano le note **agrumate e floreali** che ricordano i fiori di acacia e la melissa.

Il palato è un connubio di vibrante acidità e sentori minerali e sapidi.

Eleganza e piacevolezza delineano la finezza di questo vino di buona persistenza

www.mandrarossa.it