



Mandrarossa, Doc Sicilia Rosso Terre del Sommacco 2016

Quando si parla dell'importanza dello storytelling nel vino. Terre di Sommacco nasce da una storia raccolta, da una memoria orale tramandata che è diventata una etichetta. Precisione millimetrica nello studio del micro-terroir, assieme a una nenia popolare menfitana che narra di un contadino del posto che, durante la spedizione dei Mille, si trovò ad ascoltare, nascosto dietro a una pianta di Sommacco, le storie dei garibaldini tutta la notte. Qualcosa di fiabesco che ha però un progetto molto solido alla base iniziato nel 2014 e finalizzato all'individuazione di vini di contrada nei 500 ettari di Mandrarossa. Uno studio che ha circoscritto un areale di 75 ettari dove sono state fatte ricerche di elettro-conduttività - grazie al cileno Pedro Parra, esperto di suoli - per trovare la migliore combinazione tra varietale e terroir. Al momento quindi il Terre di Sommacco Rosso e il Bianco Bertolino Soprano sono i due cru dell'azienda Mandrarossa. Il Nero D'avola cresce nelle terre calcaree di contrada Miccina e con buona esposizione sud-ovest. Suolo non ricco di materiale organico e una brezza marina che spira con costanza regalano al vino una bella complessità. La 2016 pare proprio che possa ancora aspettare: la beva infatti è fruttata e vivace nel colore, ancora alla ricerca di un'armonia che ha bisogno di tempo, ma è di certo un sorso vitale e appagante con note di amarena molto nette.