



Vinix acquisti in gruppo con gli amici e risparmi fino al 51% reale rispetto ai canali tradizionali.



HOME » LAVINIUM » NOTIZIE E ATTUALITÀ » EVENTI E MANIFESTAZIONI » CANTINE SETTESOLI, DOPO L'ANTEPRIMA VINITALY, LA SICILIA SI RACCONTA CON I VINI DI CONTRADA A MILANO, IL 14 MAGGIO

Cantine Settesoli, dopo l'anteprima Vinitaly, la Sicilia si racconta con i Vini di Contrada a Milano, il 14 Maggio

Postato da: [Carmen Guerriero](#) il: Aprile 23, 2019 In: [Eventi e manifestazioni](#), [Notizie e attualità](#) Nessun commento

Stampa Email

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione di terze parti, al fine di migliorare l'esperienza di navigazione per saperne di più: [Consulta l'informativa](#)
Chiudendo questo banner o continuando a navigare al sito si acconsente all'uso dei cookie.

Accetta



Lo stand di Cantine Settesoli al Vinitaly

La Sicilia è una terra che amo particolarmente, forse perché è nel mio dna, forse perché riesce sempre ad affascinarci e sorprenderci ogni volta, con i suoi contrasti, i suoi miti, l'incantevole bellezza, il folklore, i colori, la luce vivida, i profumi intensi, inebriandoci di stupore e di meraviglie.

Qui, tra declivi collinari, antiche masserie di pietra bianchissima e dune di sabbia, corrono filari ordinati, dove la vendemmia è occasione attesa per una grande festa, per locali e turisti, dedicata al vino di qualità ed alla cucina tradizionale, in un'atmosfera autentica e rilassata, dal sapore di altri tempi. Che meraviglia! Lungo le tavolate imbandite sotto pergolati illuminati a festa, si inseguono, veloci e sinceri, i racconti di storie del passato, in bilico tra leggenda e realtà, insieme al tintinnio di calici "ebberi" di vino e profumi pungenti della salsa di pomodoro che, sorda, sobbolle in grandi pentole sul fuoco, promettendo emozioni di gusto!

Atmosfera e tradizioni al centro del progetto "**Vini di Contrada**" presentato in anteprima, a Vinitaly 2019, dalla cooperativa **Cantine Settesoli**, Pres. Dott. **Giuseppe Bursi**, a **Menfi**, piccola cittadina a sud della Sicilia, una comunità di 2.000 soci viticoltori e oltre 6.000 ettari, che ne fa la più grande superficie vitata d'Europa. Due vini e due etichette diverse, bellissime e colorate in bella mostra, al centro dello stand scaligero, **Bertolino Soprano, Bianco 2017 e Terre del Sommacco Rosso 2016**, per raccontare una Sicilia del vino autentica, con le sue storie di passioni e di sapienza contadina, tramandata da generazione in generazione e tradotte in eccellenza produttiva, con i bei vigneti, le luminarie ed i fichi d'india, con colori e disegni proiettati anche nello stand, ad evocare le atmosfere semplici e serene dei piccoli borghi, le gioiose feste d'inizio vendemmia, come quella di **Mandarossa**, brand della cooperativa **Cantine Settesoli**, che, ogni anno, riproduce il tipico **microcosmo familiare**, nella sua straordinaria e semplice quotidianità, grazie alle signore della "**brigata di cucina Mandrarossa**", 15 signore della comunità dei soci, che preparano succulenti piatti della tradizione, secondo le preziose ricette di famiglia.

Il progetto "**Vini di Contrada**" non è solo tradizione, ma si fonda su una ricerca meticolosa ed una tecnologia



raffinata, messa a punto da alcuni anni, grazie al contributo dell'enologo **Alberto Antonini e, dal 2014, di Pedro Parra** che hanno sintetizzato, con sperimentazioni e test di elettroconduttività, una lunga e complessa ricerca della migliore combinazione tra **varietale e terroir**, selezionando 75 ettari di vigneto dai 500 ettari Mandrarossa.

Sicilia DOC

Bertolino

Soprano

Bianco

2017, nasce

da uve Grillo in purezza da un singolo vigneto in contrada Bertolino Soprano (dove il nome). La raccolta è



manuale e, grazie al suolo calcareo, il vino ha una sorprendente freschezza ed eleganza, con profumi agrumati ed erbacei sul finale, cui l'affinamento in botti di rovere di Slavonia regala morbidezza, intensità e

persistenza, tipica del suo terroir. E' anche un vino "vegan", perché non sono utilizzate sostanze di origine animale (albumina, caseina, colla di pesce, ...) per la chiarifica, ma solo di origine vegetale o minerale.

L'altra etichetta, **Sicilia DOC Rosso Terre del Sommacco 2016** è prodotto da uve di Nero d'Avola in purezza da 2 vigneti coltivati su suoli calcarei in Contrada Miccina, che, grazie alle brezze marine e successivo affinamento in botti di rovere di Slavonia, gode di una particolare mineralità, profumi intensi e complessi, fruttato, con delicate note speziate e sentori di liquirizia e cioccolato che ne fanno un vino di forte personalità, espressivo del **territorio d'origine**.

Qui, a differenza del Bertolino Soprano, dove la storia riportata in etichetta è reale e personale, l'etichetta riproduce una storia tramandata dalla cultura popolare, "raccontata" da un ragazzo che sbircia le giubbe rosse raccolte intorno al fuoco.

Storie, etichette e tante altre curiosità saranno svelate nella prossima presentazione ufficiale del progetto "Vini di Contrada", il **14 Maggio a Milano**, durante un evento esclusivo dedicato.

Entrambe le etichette saranno immesse in commercio a fine Maggio.

Ad Maiora, dunque, e congratulazioni per lo straordinario lavoro di coesione e di passione che, così, diventa patrimonio e risorsa preziosa per tutti i soci!

Carmen Guerriero

Condividi:



Correlati

[Pink for lady, a Vinality il racconto dell'Italia del vino al femminile nello spazio Coldiretti](#)

16 Aprile 2019

In "Eventi e manifestazioni"

[Château Montelena Winery](#)

28 Aprile 2008

In "Notizie e attualità"

[Produttori, un vino al giorno: Sicilia Pluzia 2016](#)

[Tenuta Cuffaro](#)

21 Marzo 2019

In "Degustazioni"

Tags:

Cantine Settesoli

Sicilia Bertolino Soprano Bianco 2017 Cantine Settesoli

Sicilia Rosso Terre del Sommacco 2016 Cantine Settesoli

Vini di Contrada

Vinality 2019

f Share 0

Tweet

g+ Share



« **Precedente**

[Le Doc del Veneto: Montello Asolo o Asolo Montello](#)

Successivo »

[Polpettine di carne in salse tsatziki e guacamole, Friuli Colli Orientali Sauvignon](#)



AUTORE



Carmen Guerriero

Laureata in giurisprudenza, giurista di formazione, è giornalista dal 1995, settore turismo enogastronomico, responsabile agroalimentare PMI - piccole e medie Imprese - International, fa parte dell'Associazione Nazionale Donne del Vino - Campania; Sommelier AIS, degustatrice ONAV, Accademia Nazionale della Cucina - Napoli, partecipa, anche come chair, a convegni (Vkusnissimo 2018), rassegne e manifestazioni (Judge of excellence Bellavita 2017/2018) dedicate al settore.



ARTICOLI CORRELATI



[Il 12 maggio a Mogliano Veneto un evento "Inconfondibile"](#)



[Agriturismo Parmenide, nel Cilento cultura della](#)



[I Colli Bolognesi: la Tenuta La Riva](#)
Maggio 06, 2019

dedicato ai vini col
fondo, sur lies e
ancestrali

Maggio 07, 2019

terra e Dieta
Mediterranea

Maggio 06, 2019

Devi [accedere](#) per postare un commento.

ADVERTISING



IN EVIDENZA



RECENTI

- » Produttori, un vino al giorno: Chianti Classico 2016 Terra di Seta
- » Terra di Seta, vini kosher e bio in Chianti Classico
- » Ghemme Collis Breclenae 2005 – Antichi Vigneti di Cantalupo

GARANTITO IGP



CONSIGLIATI



ARCHIVI

Seleziona mese



CERCA ARTICOLI

Search here...



CERCA PRODUTTORI/VINI

Qui potrai effettuare una ricerca per: Azienda, degustazione, tipologia, e per anno.

Search here...



BANNER

Vinix

acquisti in gruppo con gli amici
e risparmi fino al 51% reale
rispetto ai canali tradizionali

GET IT ON
Google Play

Download on the
App Store



HTML 5



LE DOC E DOCG REGIONALI

- » Abruzzo
- » Basilicata
- » Calabria
- » Campania
- » Emilia Romagna
- » Friuli Venezia Giulia
- » Lazio
- » Liguria
- » Lombardia
- » Marche
- » Molise
- » Piemonte
- » Puglia

- » Sardegna
- » Sicilia
- » Toscana
- » Trentino Alto Adige
- » Umbria
- » Valle D'Aosta
- » Veneto

CI SEGUONO SU



RSS

3500+
Subscribers



twitter

4326
followers

ARTICOLI RECENTI



Produttori, un vino al giorno: Chianti Classico 2016 Terra di Seta
Maggio 07, 2019



Terra di Seta, vini kosher e bio in Chianti Classico
Maggio 07, 2019



Ghemme Collis Breclerae 2005 – Antichi Vigneti di Cantalupo
Maggio 07, 2019

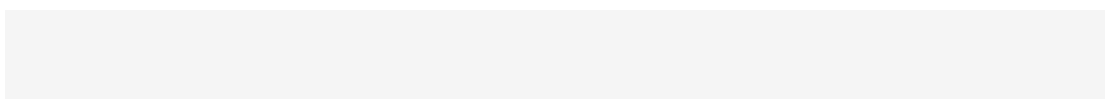


Il 12 maggio a Mogliano Veneto un evento "Inconfondibile" dedicato ai vini col fondo, sur lies e ancestrali
Maggio 07, 2019



Agriturismo Parmenide, nel Cilento cultura della terra e Dieta Mediterranea
Maggio 06, 2019

AUTORI



Giornalista cresciuto con Montanelli al giornale, si occupa da sempre di agricoltura, agroalimentare enogastronomia e viaggi. Ha lavorato tra gli (...)



[Leggi il profilo](#)



Stefano Tesi

Articoli



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

La newsletter di Lavinium è uno strumento semplice ed efficace per essere aggiornati su tutte le novità del vino. News, degustazioni ed eventi. Sarai sempre al corrente di tutte le recensioni e novità su vini e produttori d'Italia. È sufficiente andare in questa pagina e iscriverti inserendo i campi richiesti.

L
A
V
I
N
I
U
M

 **VITIGNI**

L
A
V
I
N
I
U
M

 Consorzi
di **TUTELA**

L
A
V
I
N
I
U
M

 **DOP**
IGP

L
A
V
I
N
I
U
M

 **DOEG**

L
A
V
I
N
I
U
M

 Enciclopedia
del **VINO**

L
A
V
I
N
I
U
M

 Abbinamento Cibo
VINO

CERCA PRODUTTORI/VINI

Qui potrai effettuare una ricerca per: Azienda, degustazione, tipologia e per anno.

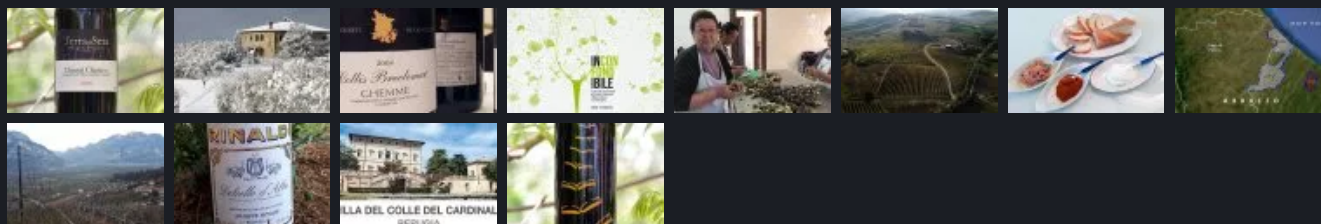
Search here...



TRATTAMENTO DEI DATI

[Privacy - Policy](#)

IN EVIDENZA



NEWSLETTER

La newsletter di Lavinium è uno strumento semplice ed efficace per essere aggiornati su tutte le novità del vino. News, degustazioni ed eventi. Sarai sempre al corrente di tutte le recensioni e novità su vini e produttori d'Italia. È sufficiente andare in questa pagina e iscriverti inserendo i campi richiesti.

SEGUICI ANCHE



CONTATTACI

📍 Via Mugello, 34 Roma 00141

✉ lavinium@lavinium.com

☎ 0765 455387

📠 338 4065658

💬 [Invia Messaggio SMS da mobile](#)

Testata registrata presso il Tribunale di Roma (n. 146/09 del 4 maggio 2009) © 2000-2019 laVINlum.com - Tutti i diritti riservati

È vietata la copia anche parziale del materiale presente in questo sito. Il collegamento al data base della rivista è vietato senza esplicita autorizzazione della direzione editoriale.

Direttore Responsabile - Maurizio Taglioni / Direttore Editoriale - Roberto Giuliani

[Desktop Version](#) [Mobile Version](#)

