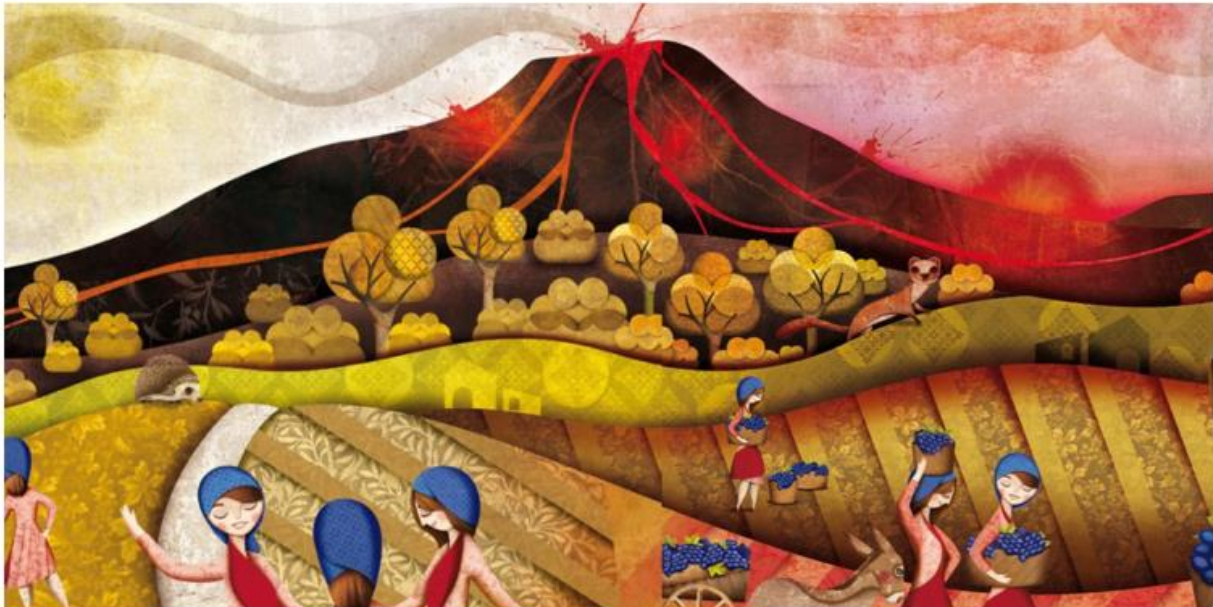




DALL'ITALIA 13 Giugno 2020 Alessandro Torcoli

Sentiero delle Gerle Mandrarossa: due nuovi grandi vini dell'Etna



Sono un Etna Bianco e un Etna Rosso Doc i due nuovi vini Mandrarossa, nati da un progetto d'eccellenza dell'azienda con la consulenza dell'enologo di fama internazionale Antonini.

Settesoli sbarca sull'Etna con il brand di alta gamma **Mandarossa**. Tutta la Sicilia nobile, in senso vinicolo, ormai deve presentare nel proprio catalogo un vino della "montagna" infuocata, che è divenuta un simbolo di vino pregiato italiano nel mondo. Si tratta di uno dei più folgoranti fenomeni dell'enologia contemporanea. Vent'anni fa, infatti, Nerello e Carricante erano due vitigni poco più che interessanti, con qualche alfiere illuminato, e oggi sono un must.

Il progetto pilota

Comunque, Mandrarossa ha scelto un percorso particolarmente originale, avviato l'anno scorso a casa propria, Menfi, quando furono presentati i primi due nuovi vini nella linea "Racconti ritrovati": Bertolino Soprano e Terre del Sommacco, rispettivamente un Grillo e un Nero d'Avola frutto dell'intervento di Alberto Antonini e Pedro Parra. Costoro sono, ad oggi, due fra i consulenti (Antonini enologo, Parra geologo) più apprezzati a livello internazionale, per la sensibilità con cui interpretano i territori.



La Cantina e il vigneto di Mandrarossa sull'Etna

Sentiero delle Gerle, Etna Bianco ed Etna Rosso Doc

I nuovi vini si chiamano entrambi Sentiero delle Gerle, Etna Bianco Doc ed Etna Rosso Doc. E questa volta sono il frutto della collaborazione tra lo staff interno di Mandrarossa, guidato da Mimmo De Gregorio e Filippo Buttafuoco, e il consulente enologo Alberto Antonini. Li abbiamo assaggiati in anteprima, in collegamento con il presidente Giuseppe Bursi dal quartier generale di Mandrarossa e con Antonini, che ha spiegato in sintesi l'approccio, al fine di lasciare esprimere al massimo vitigno e terroir: niente surmaturazioni, né sovraestrazioni né eccesso di legno.

L'apporto del basalto

Per quanto riguarda i suoli, continua Antonini, «il basalto, ossia la roccia d'origine vulcanica, è una delle quattro categorie dell'eccellenza oltre a calcare, granito e scisti». I vigneti da cui provengono questi due vini si trovano a Linguaglossa, sul versante nord orientale del vulcano. L'altitudine e l'esposizione, che garantiscono forti escursioni termiche, insieme alla composizione sub-acida dei terreni conferiscono finezza a entrambi i vini, dal tenore alcolico moderato.



Etna Bianco ed Etna Rosso Sentiero delle Gerle di Mandrarossa

Sentiero delle Gerle nel calice

Il Sentiero delle Gerle Bianco 2018 ha tutta la carica minerale, le note delicate e floreali, l'eleganza dei migliori Carricante etnei. Promette inoltre, data la spalla acida importante, un'ottima evoluzione in bottiglia. Il Sentiero delle Gerle Rosso 2016 esprime un grande equilibrio tra le note più fresche e fruttate di ribes nero, mora, prugna e quelle speziate. Al palato colpisce la freschezza unita a tannini presenti ma molto eleganti.

Etichette d'arte

Infine, da non sottovalutare, la veste fiabesca di queste storie ritrovate, le etichette illustrate dall'artista Nancy Rossit, che evocano il passato con uno stile giocoso ma d'impatto, e con tutti i colori della Sicilia.

Tag: [Alberto Antonini](#), [Mandrarossa](#), [Sentiero delle Gerle Etna Bianco](#), [Sentiero delle Gerle Etna Rosso](#), [Settesoli](#)