



MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

WINENEWS.IT – GIUGNO 2020



VENDEMMIA:
2018

UVAGGIO:
Nero d'Avola, Cabernet Franc

BOTTIGLIE PRODOTTE:
120.000

PREZZO ALLO SCAFFALE:
€ 9,50

AZIENDA:
[Cantine Settesoli](#)

PROPRIETÀ:
cooperativa di soci produttori

ENOLOGO:
Domenico De Gregorio

TERRITORIO:
Menfi

I numeri raggiunti da Cantine Settesoli fanno letteralmente paura: 6.000 ettari di vigneto, 2.000 soci, una produzione complessiva di 20 milioni di bottiglie, a formare una delle cooperative vinicole più estese e significative d'Italia e d'Europa. Ma oltre alle cifre, è la continuità dello standard qualitativo ad impressionare: i vini, schietti e di bella bevibilità, hanno saputo costruirsi una solida reputazione anche all'estero, grazie ad una sapiente quanto ben riuscita coniugazione tra grandi numeri e perfetta esecuzione tecnica, senza però tradire il territorio o i vitigni d'origine. L'articolatissimo portafoglio etichette si divide in due linee: lo storico Settesoli, destinato in larga parte alla grande distribuzione organizzata e Mandrarossa, il brand della cantina con sede a Menfi, che raccoglie i vini più prestigiosi e che fa capo al progetto di mappatura delle terre, di selezione dei vigneti e delle cultivar del territorio delle Terre Sicane e di Menfi. Fa parte di quest'ultimo progetto il vino oggetto del nostro assaggio. Il Bonera 2018, che deve il suo nome ad una Contrada non distante da Menfi, maturo per 3 mesi in legno piccolo. Al naso, esprime intense note di frutti rossi che incrociano cenni di prugne e mandorle leggermente appassite e tocchi di vaniglia. In bocca, il vino è pieno e generoso, dalla trama tannica piacevolmente morbida e dal finale ancora su toni fruttati.