



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.



Espressione di una Sicilia del vino
che innova e sperimenta.

MANDRAROSSA È LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI.

FOTO: DAINO IMMORTALATO NELLA RISERVA DI BAGLIO TRINITÀ A CASTELVETRANO

Le Nostre Origini

Mandarossa nasce nel 1999, da uno studio durato oltre 20 anni, che ha portato a individuare la migliore combinazione varietà/terroir: l'insieme delle condizioni ideali che consentono ad ogni tipologia di uva di esprimere al meglio le proprie potenzialità.



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.

INNOVAZIONE

I vini Mandrarossa sono frutto di una continua **sperimentazione** verso l'innovazione.

RICERCA

Dalle colline della costa Sud-occidentale che degradano sul mare, alle sabbie nere dell'Etna, Mandrarossa ricerca **l'habitat migliore** per far sì che ciascuna cultivar esprima il suo massimo potenziale.

SCELTA

Lo studio sul comportamento delle uve ed intense attività di micro vinificazione hanno portato nel tempo ad introdurre nella gamma diversi

vini, alcuni dei quali, **unici per il panorama siciliano**.

Per questo Mandrarossa è la Sicilia del vino che non ti aspetti.



MANDRAROSSA
La Sicilia che non ti aspetti.

LA NOSTRA STORIA

1999

Dopo un lungo studio di mappatura del territorio per selezionare i migliori terroir, nasce Mandrarossa.

2000

Mandarossa apre i suoi orizzonti al mercato sia nazionale che estero e debutta ufficialmente al primo Vinitaly con la gamma originariamente composta da 7 etichette.

2003

Arriva Feudo dei Fiori, un bianco di successo che fa ricevere a Mandrarossa il primo riconoscimento importante, l'Oscar Nazionale dell'Almanacco del Berebene del Gambero Rosso.

2004

Nasce il vino icona di Mandrarossa: Cartagho, il Nero d'Avola in purezza che dopo qualche anno verrà premiato con i Tre Bicchieri del Gambero Rosso.

2010

Restyling radicale del brand che rinnova totalmente la sua gamma e cambia immagine con un nuovo logo: una palma nana, simbolo della biodiversità e dell'unicità del territorio di Menfi.

2012

Nasce la Brigata di Cucina Mandrarossa: le signore di Menfi portano in giro per il mondo la tradizione culinaria del nostro territorio. Due mesi dopo si terrà la prima edizione del Mandrarossa Vineyard Tour.

2014

Inizia lo studio dei suoli calcarei, che porterà alla scoperta di un microterroir ad altissimo potenziale qualitativo, da cui nasceranno i Vini di Contrada, lanciati cinque anni dopo a Vinitaly 2019.

2019

Il Brand compie 20 anni e celebra questo anniversario con il ritorno di una delle prime etichette Mandrarossa: Feudo dei Fiori, rinnovato sia nell'immagine che nel carattere.

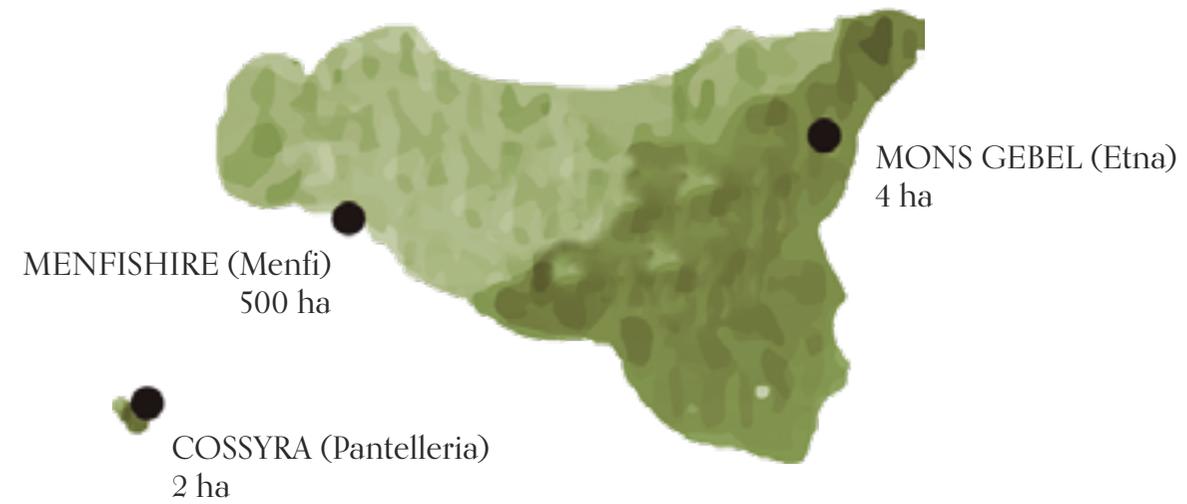
2020

Mandarossa esce dai suoi confini e dalle terre del Menfishire arriva alle pendici del Mons Gebel e alle frastagliate coste di Cossyra. Nascono i vini dell'Etna DOC e il primo vino della DOC Pantelleria.



MANDRAROSSA
La Sicilia che non ti aspetti.

RICERCA



DALLE TERRE INCONTAMINATE DELLA SICILIA SUD-OCCIDENTALE, ALLE SABBIE NERE DEL VULCANO PIÙ ALTO D'EUROPA, FINO ALLE COSTE ROCCIOSE DI UN'ISOLA PERENNEMENTE ACCAREZZATA DAL VENTO, LA SICILIA DI MANDRAROSSA È OGGI RAPPRESENTATA DA TRE TERRITORI FORTEMENTE VOCATI ALLA VITICOLTURA: MENFI, ETNA E PANTELLERIA.



FOTO: SPIAGGIA DI MENFI IN LOCALITÀ LIDO FIORI



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.

RICERCA

Menfi

MENFI SHIRE

Il territorio della costa sud occidentale dell'isola è caratterizzato da morbide colline colme di vigne degradanti sul mare e da distese di uliveti incorniciati da siepi e macchia mediterranea. È questo il Menfishire, uno dei più importanti distretti vitivinicoli della Sicilia, ove l'agricoltura è la fonte dello sviluppo economico e sociale. Qui si producono vini unici, un ottimo olio extravergine di oliva da varietà autoctone, ed eccellenze quali il carciofo e il melone d'inverno. Un ambiente naturale di grande bellezza, una costa di Sicilia ancora poco conosciuta ed incontaminata.



MANDRAROSSA
La Sicilia che non ti aspetti.

RICERCA

I suoli del Menfishire

Cinque sono le diverse tipologie di suoli, che su queste colline cambiano da palmo a palmo, creando un incredibile arazzo di colori. Così ciascuna varietà di uva viene prodotta nel suo terreno ideale, conferendo al vino un profilo inconfondibile ed una qualità eccellente.



Sabbioso

Argilloso

Medio impasto

Calcareo

Limoso



Etna

MONS GEBEL

FOTO: CRATERI SILVESTRI SUPERIORI (ETNA)



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.

RICERCA

Gli arabi la chiamavano Mons Gebel, “montagna due volte”, un rafforzativo che indicava la maestosità di un luogo unico al mondo dove l'imponente sagoma del Vulcano, con il suo cono fumante, regala emozioni indescrivibili. I crateri, le ceneri, le grotte e la valle del Bove, quasi in contrasto con giardini, vigneti, uliveti, boschi e neviere fanno dei territori del vulcano un luogo di grande fascino, un mosaico ambientale di rara bellezza. È qui che Mandrarossa ha deciso di iniziare una nuova avventura uscendo, dopo venti anni, dai propri confini del Menfishire, per esplorare nuovi territori e scoprire nuove storie da raccontare. Ci troviamo a Linguaglossa, nel versante Sud-est del Vulcano, dove sono stati selezionati accuratamente 4 ettari di Carricante e Nerello Mascalese, vitigni autoctoni figli delle sabbie nere, che generano vini unici e distintivi.



Pantelleria

COSSYRA

FOTO: BALATA DEI TURCHI DI PANTELLERIA



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.

RICERCA

Generata dall'eruzione di un vulcano sottomarino, l'isola venne chiamata Cossyra dai greci. Scogliere di pietra lavica a picco sul mare, faraglioni, muri a secco, dammusi, fichi d'india, coltivazioni di capperi dall'aroma intenso e non ultimo l'alberello pantesco, dichiarato dall'Unesco patrimonio dell'Umanità. Le uve di Zibibbo ricavate da questi vigneti, unici al mondo, rappresentano la materia prima per la vinificazione del pregiato Passito di Pantelleria. Quasi un richiamo per Mandrarossa ad attraversare il mare e sperimentare nuovi progetti in un'isola sospesa nel tempo.



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.

SCelta - VINI

AUTOCTONI COSTADUNE

AUTOCTONI COSTADUNE

CLASSICI E INTERNAZIONALI

INNOVATIVI

CARTAGHO

FEUDO DEI FIORI

STORIE RITROVATE

SPECIALITÀ

LOLIO



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.



AUTOCTONI COSTADUNE

GRECANICO DORATO

DAI TERRENI CALCAREI, UN VINO DORATO CHE PROFUMA DI ZAGARA

100% GRECANICO

DENOMINAZIONE
Bianco Sicilia DOC

TERRITORIO D'ORIGINE
Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a sud e sud-est su suoli principalmente calcarei

EPOCA DI VENDEMMIA
Terza settimana di settembre

VINIFICAZIONE
La criomacerazione delle uve avviene ad una temperatura di 5-8°C per 4-6 ore. L'uva fermenta poi per 15-20 giorni a 16-18°C.

AFFINAMENTO
4 mesi in vasche di acciaio

GRADO ALCOLICO
12,5% vol

FORMATI
75 cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il vino ha un colore giallo paglierino con vividi riflessi verdognoli. Al naso presenta intensi profumi di zagara e agrumi, come limoni e cedri e leggeri sentori di timo. Al palato è fresco e sapido.

ABBINAMENTI
Antipasti a base di pesce, tabulé di verdure, sauté di vongole.



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.



AUTOCTONI COSTADUNE

GRILLO

IL BIANCO SICILIANO PER ECCELLENZA, CHE RACCHIUDE I PROFUMI DELL'ISOLA

100% GRILLO

DENOMINAZIONE
Bianco Sicilia DOC

TERRITORIO D'ORIGINE
Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a sud e sud-est su suoli sabbiosi e calcarei.

EPOCA DI VENDEMMIA
Prima settimana di settembre

VINIFICAZIONE
La criomacerazione delle uve avviene ad una temperatura di 5-8°C per 4-6 ore. L'uva fermenta poi per 15-20 giorni a 16-18°C.

AFFINAMENTO
4 mesi in vasche di acciaio

GRADO ALCOLICO
13% vol

FORMATI
75 cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è intenso e vibrante con sentori di frutta e agrumi di Sicilia, come nespola, fico d'india, pompelmo e note di basilico. Al palato è fresco, intenso e piacevole.

ABBINAMENTI
Verdure grigliate, pasta con frutti di mare, pesce spada arrosto.



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.



AUTOCTONI COSTADUNE

ZIBIBBO SECCO

L'AROMATICO CHE INCANTA PER MINERALITÀ

100% MOSCATO
D'ALESSANDRIA

DENOMINAZIONE
Bianco Terre Siciliane IGT

TERRITORIO D'ORIGINE
Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a sud su
suoli argillosi e a medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA
Prima settimana di settembre

VINIFICAZIONE
La criomacerazione delle uve
avviene ad una temperatura di
5-8°C per 4-6 ore. L'uva fermenta
poi per 15-20 giorni a 16-18°C.

AFFINAMENTO
4 mesi in vasche di acciaio

GRADO ALCOLICO
12,5% vol

FORMATI
75 cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il vino ha un colore giallo
paglierino chiaro. Inconfondibili
profumi di mandorla, albicocca e
zagara ed una spiccata mineralità
lo rendono un vino fresco e
immediato.

ABBINAMENTI
Antipasti a base di pesce,
crostacei, sushi.



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.



AUTOCTONI COSTADUNE

PERRICONE ROSÉ

UN ROSÉ FRESCO ED ELEGANTE CHE PROFUMA DI PRIMAVERA

100% PERRICONE

DENOMINAZIONE
Rosé Terre Siciliane IGT

TERRITORIO D'ORIGINE
Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a sud su
suoli argillosi e a medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA
Seconda settimana di settembre

VINIFICAZIONE
La criomacerazione delle uve
avviene ad una temperatura
di 5-8°C per 8-10 ore. L'uva
fermenta poi per 15-20 giorni a
16-18°C.

AFFINAMENTO
4 mesi in vasche di acciaio

GRADO ALCOLICO
12% vol

FORMATI
75 cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il vino ha un colore rosa ciliegia.
Al naso presenta note di rosa,
ciliegia, lampone e fragola.
Rotondo e lungo, in bocca è
elegante, con un finale molto
pulito.

ABBINAMENTI
Pizza, zuppe di legumi, minestre
di verdure.



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.



AUTOCTONI COSTADUNE

FRAPPATO

IL ROSSO FRESCO E FRUTTATO, IDEALE PER L'APERITIVO.

100% FRAPPATO

DENOMINAZIONE
Rosso Terre Siciliane IGT

TERRITORIO D'ORIGINE
Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a sud e ad ovest su suoli sabbiosi e argillosi

EPOCA DI VENDEMMIA
Seconda settimana di settembre

VINIFICAZIONE
Le uve macerano e fermentano per 6-8 giorni ad una temperatura di 22-25°C.

AFFINAMENTO
Da 3 a 5 mesi in vasche di acciaio

GRADO ALCOLICO
13% vol

FORMATI
75 cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il colore è rosso rubino con sfumature violacee, al naso spiccano aromi di marasca ed amarene, note di piccoli frutti rossi e di spezie dolci. Al palato è sapido, di buona persistenza.

ABBINAMENTI
Zuppe di pesce, pollo alla griglia, tonno arrosto.



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.



AUTOCTONI COSTADUNE

NERO D'AVOLA

UN GRANDE CLASSICO, MORBIDO E DI BUONA STRUTTURA

100% NERO D'AVOLA

DENOMINAZIONE
Rosso Sicilia DOC

TERRITORIO D'ORIGINE
Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a sud e sud-ovest su suoli calcarei e a medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA
Prima settimana di settembre

VINIFICAZIONE
Le uve macerano e fermentano per 6-8 giorni ad una temperatura di 22-25°C.

AFFINAMENTO
Da 3 a 5 mesi in vasche di acciaio

GRADO ALCOLICO
13,5% vol

FORMATI
75 cl, 1,5 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il vino ha un colore rosso mediamente intenso con riflessi violacei. Al naso è accattivante, con note di ciliegia nera, prugna e gelsi rossi. Al palato è morbido, con un finale persistente.

ABBINAMENTI
Salumi, formaggi, pasta al ragù.



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.

SCelta - VINI

CLASSICI E INTERNAZIONALI

AUTOCTONI COSTADUNE

CLASSICI E INTERNAZIONALI

INNOVATIVI

CARTAGHO

FEUDO DEI FIORI

STORIE RITROVATE

SPECIALITÀ

LOLIO



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.



CLASSICI E INTERNAZIONALI

FIANO CIACA BIANCA

IL PROFUMO DEL GELSOMINO IN UN CALICE

100% FIANO

DENOMINAZIONE

Bianco Sicilia DOC

TERRITORIO D'ORIGINE

Menfi

TERROIR

Esposizione dei vigneti a sud e sud-est su suoli in prevalenza argillosi e sabbiosi

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda settimana di settembre

VINIFICAZIONE

La criomacerazione delle uve avviene ad una temperatura di 5-8°C per 4-6 ore. L'uva fermenta poi per 15\20 giorni a 16-18°C.

AFFINAMENTO

4 mesi in vasche di acciaio

GRADO ALCOLICO

12,5% vol

FORMATI

75 cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino ha un colore giallo paglierino con ottimi riflessi verdolini. Al naso presenta intensi profumi di gelsomino, basilico e pompelmo, sensazioni di foglia di pomodoro e alloro fresco. Al palato è minerale e sapido, con sentori di erbe aromatiche quali origano e menta.

ABBINAMENTI

Formaggi misti, antipasti misti di pesce, insalate di riso.



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.



CLASSICI E INTERNAZIONALI

VIOGNIER LE SÉNIE

UN BIANCO LUMINOSO CHE PROFUMA DI ALBICOCCA

100% VIOGNIER

DENOMINAZIONE
Bianco Sicilia DOC

TERRITORIO D'ORIGINE
Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a sud e sud-est su suoli a medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA
Terza settimana di agosto

VINIFICAZIONE
La criomacerazione delle uve avviene ad una temperatura di 5-8°C per 4-6 ore. L'uva fermenta poi per 15\20 giorni a 16-18°C.

AFFINAMENTO
4 mesi in vasche di acciaio

GRADO ALCOLICO
13,5% vol

FORMATI
75 cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il vino ha un colore giallo dai riflessi dorati. Al naso presenta sentori di frutta matura quali nespola, pesca gialla e albicocca. Al palato è pieno ed opulento, con aromi fruttati ed una discreta mineralità e note di mandorla amara sul finale.

ABBINAMENTI
Pesce spada grigliato, cous cous di pesce, gamberi in tempura.



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.



CLASSICI E INTERNAZIONALI

CHARDONNAY LAGUNA SECCA

L'INTRAMONTABILE BIANCO APPREZZATO IN TUTTO IL MONDO

100% CHARDONNAY

DENOMINAZIONE
Bianco Sicilia DOC

TERRITORIO D'ORIGINE
Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a sud e sud-est su suoli 100% calcarei

EPOCA DI VENDEMMIA
Seconda settimana di agosto

VINIFICAZIONE
La criomacerazione delle uve avviene ad una temperatura di 5-8°C per 4-6 ore. L'uva fermenta poi per 15\20 giorni a 16-18°C.

AFFINAMENTO
4 mesi in vasche di acciaio

GRADO ALCOLICO
13% vol

FORMATI
75 cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi oro-verdi. Al naso presenta sentori di buccia di arancia, oleandro e fichi d'india maturi. Al palato è potente ed avvolgente, con spiccata mineralità e persistenza.

ABBINAMENTI
Pasta con le vongole, gamberoni arrosto, cozze gratinate.



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.



CLASSICI E INTERNAZIONALI

SYRAH DESERTICO

L'INTERNAZIONALE, SORPRENDENTE IN SICILIA

100% SYRAH

DENOMINAZIONE
Rosso Sicilia DOC

TERRITORIO D'ORIGINE
Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a sud e sud-ovest su suoli sabbiosi e a medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA
Prima settimana di settembre

VINIFICAZIONE
Le uve macerano e fermentano per 6\8 giorni ad una temperatura di 22-25°C.

AFFINAMENTO
Da 3 a 5 mesi in vasche di acciaio

GRADO ALCOLICO
13,5% vol

FORMATI
75 cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il vino ha un colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso è un fruttato floreale, con note di carrube e fichi, sentori di fiori di sambuco e lavanda. Al palato è vellutato, con note di frutta rossa matura.

ABBINAMENTI
Formaggi semi-stagionati, pasta al forno e ragù di carne, involtini di carne rossa.



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.



CLASSICI E INTERNAZIONALI

MERLOT RUPERENA

IL CLASSICO INTERNAZIONALE VERSATILE NELL'ABBINAMENTO

100% MERLOT

DENOMINAZIONE
Rosso Sicilia DOC

TERRITORIO D'ORIGINE
Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a sud su suoli argillosi e a medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA
Terza settimana di agosto

VINIFICAZIONE
Le uve macerano e fermentano per 6\8 giorni ad una temperatura di 22-25°C.

AFFINAMENTO
Da 3 a 5 mesi in vasche di acciaio

GRADO ALCOLICO
13,5% vol

FORMATI
75 cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il vino ha un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso è intenso e persistente, con sentori di susine, cotognata, ginestra e rosmarino. Al palato è sapido e caldo, con un retrogusto di liquirizia e note di gelsi ed asparago selvatico.

ABBINAMENTI
Formaggi, cacciagione.



MANDRAROSSA
La Sicilia che non ti aspetti.



CLASSICI E INTERNAZIONALI

CABERNET SAUVIGNON SERRA BRADA

IL ROSSO CORPOSO PER GLI AMANTI DEI VINI STRUTTURATI

100% CABERNET
SAUVIGNON

DENOMINAZIONE
Rosso Sicilia DOC

TERRITORIO D'ORIGINE
Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a sud e
sud-ovest su suoli argillosi e a
medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA
Seconda settimana di settembre

VINIFICAZIONE
Le uve macerano e fermentano
per 6\8 giorni ad una
temperatura di 22-25°C.

AFFINAMENTO
Da 3 a 5 mesi in vasche di
acciaio

GRADO ALCOLICO
13,5% vol

FORMATI
75 cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il vino ha un colore porpora
di buona intensità. Al naso
presenta sentori delicati di
salvia, rosmarino ed eucaliptolo.
Al palato esprime intensa
mineralità, è morbido con tannini
sottili, note di salvia e rosmarino.

ABBINAMENTI
Formaggi stagionati, cacciagione.



MANDRAROSSA
La Sicilia che non ti aspetti.

SCELTA - VINI

INNOVATIVI

AUTOCTONI COSTADUNE

CLASSICI E INTERNAZIONALI

INNOVATIVI

CARTAGHO

FEUDO DEI FIORI

STORIE RITROVATE

SPECIALITÀ

LOLIO



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.



INNOVATIVI

URRA DI MARE

IL SAUVIGNON BLANC FIGLIO DELLA BREZZA MARINA

100% SAUVIGNON
BLANC

DENOMINAZIONE
Bianco Sicilia DOC

TERRITORIO D'ORIGINE
Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a sud e
sud-ovest su suoli argillosi e a
medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA
Seconda settimana di agosto

VINIFICAZIONE
La criomacerazione delle uve
avviene ad una temperatura di
5-8°C per 4-6 ore.

AFFINAMENTO
4 mesi in vasche di acciaio

GRADO ALCOLICO
12% vol

FORMATI
75 cl, 1,5 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il vino ha un colore giallo
paglierino con riflessi dorati
brillanti. Il profumo è intenso,
con aromi di agrumi, pesca,
albicocca e sentori di menta
e basilico. Al palato presenta
ottima armonia tra aromi di
frutta e mineralità, con un finale
fresco e persistente.

ABBINAMENTI
Ostriche, insalate di mare, pesce
alla griglia.



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.



INNOVATIVI

SANTANNELLA

L'INTENSITÀ AVVOLGENTE DI UN BIANCO STRUTTURATO E MODERNO

70% FIANO,
30% CHENIN BLANC

DENOMINAZIONE
Terre Siciliane IGT

TERRITORIO D'ORIGINE
Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a sud
e sud-est su suoli argillosi e a
medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA
Fiano: seconda settimana di
settembre
Chenin Blanc: quarta settimana
di agosto

VINIFICAZIONE
La criomacerazione delle uve
avviene a 5-8°C per 4-6 ore. L'uva
fermenta poi 3 mesi in vasche
d'acciaio.

AFFINAMENTO
Il Fiano affina in barrique
per 4 mesi. Lo Chenin Blanc
matura in acciaio per 6
mesi.

GRADO ALCOLICO
13,5% vol

FORMATI
75 cl, 1,5 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il vino ha un colore giallo carico
con intensi riflessi dorati. Il
profumo è intenso, con aromi
di frutta matura, mandorle e
nocciole. Al palato è intenso pieno
e minerale, caratteristiche che lo
rendono un vino molto piacevole.

ABBINAMENTI
Pasta con gamberi e pistacchio,
carni bianche, verdure grigliate.



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.



INNOVATIVI

TIMPEROSSE

IL PETIT VERDOT IN PUREZZA, ESPRESSIONE DI UN'ALTRA SICILIA

100% PETIT VERDOT

DENOMINAZIONE
Terre Siciliane IGT

TERRITORIO D'ORIGINE
Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a sud su
suoli a medio impasto e sabbiosi

EPOCA DI VENDEMMIA
Seconda settimana di settembre

VINIFICAZIONE
La macerazione delle uve
avviene per 4-6 giorni ad una
temperatura di 18-22° C.

AFFINAMENTO
4 mesi in vasche di acciaio

GRADO ALCOLICO
13,5% vol

FORMATI
75 cl, 1,5 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il vino ha un colore rosso intenso
con riflessi violacei. Il profumo è
intenso con eleganti note di frutti
rossi come gelsi neri e prugne ed
erbe aromatiche quali rosmarino
e salvia. Al palato è giovane e
vivace, con tannini morbidi e
gentili.

ABBINAMENTI
Formaggi, tonno scottato, pollo
al forno.



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.



INNOVATIVI

BONERA

UN BLEND MEMORABILE

50% NERO D'AVOLA,
50% CABERNET FRANC

DENOMINAZIONE
Rosso Sicilia DOC

TERRITORIO D'ORIGINE
Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a sud e
sud-est su suoli a medio impasto
e argillosi

EPOCA DI VENDEMMIA
Prima settimana di settembre

VINIFICAZIONE
Le uve di Nero d'Avola macerano
per 6-8 giorni a 22-25°C, le uve
di Cabernet Franc macerano per
8-10 giorni a 18-22°C.

AFFINAMENTO
Da 3 a 6 mesi in barrique,
4 mesi in bottiglia.

GRADO ALCOLICO
13,5% vol

FORMATI
75 cl, 1,5 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il vino ha un colore rosso rubino
con intensi riflessi purpurei. Al
naso presenta sentori di frutti rossi
ed aromi di frutta secca come
prugne e mandorle. Al palato è
intenso e pieno, con una buona
struttura data da tannini setosi e
dolci.

ABBINAMENTI
Formaggi stagionati, grigliata di
carne, involtini di carne rossa.



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.



INNOVATIVI

CAVADISERPE

L'UNICITÀ DI UN CONNUBIO VINCENTE

60% MERLOT,
40% ALICANTE BOUSCHET

DENOMINAZIONE
Terre Siciliane IGT

TERRITORIO D'ORIGINE
Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a
sud-ovest su suoli a medio
impasto e calcarei

EPOCA DI VENDEMMIA
Terza settimana d'agosto

VINIFICAZIONE
Le uve di Alicante Bouschet
macerano per 2\3 giorni ad una
temperatura di 16\18°C, le uve di
Merlot macerano

per 6-8 giorni a 22-25°C. L'uva
fermenta poi per 3 mesi in vasche
di acciaio.

AFFINAMENTO
6 mesi in barrique e
3 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO
14% vol

FORMATI
75 cl, 1,5 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il vino ha un colore rosso rubino
con profondi riflessi violacei. Al
naso presenta aromi di confettura
di prugne e susine, sentori di
erbe aromatiche e spezie. Al
palato è intenso ed armonico.

ABBINAMENTI
Costolette di agnello e patate
arrosto, timballo di maccheroni,
frittata di carciofi e formaggio



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.

SCelta - VINI

CARTAGHO

AUTOCTONI COSTADUNE

CLASSICI E INTERNAZIONALI

INNOVATIVI

CARTAGHO

FEUDO DEI FIORI

STORIE RITROVATE

SPECIALITÀ

LOLIO

CARTAGHO

Nel 2004 Mandrarossa produceva il suo primo Nero d'Avola barricato, frutto della selezione dei migliori 15 ettari di questa varietà, per un totale di 3 vigneti. Sin dalla prima annata il vino rivelò un carattere deciso, intenso ed avvolgente. Nello scegliere il nome di questo iconico Nero d'Avola, il pensiero è andato alla storia del popolo cartaginese, che arrivò dal nord Africa in Sicilia e che in tutta l'isola venne osteggiato dalle popolazioni che si erano già qui insediate. Dappertutto tranne che a Selinunte, già colonia greca, dove si instaurò una lunga e pacifica convivenza. Cartagho è dunque il tributo a questo spaccato di storia antica, a questo esempio di melting pot ed inclusione.



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.



CARTAGHO

IL NERO D'AVOLA CHE CONQUISTA TUTTI

100% NERO D'AVOLA

DENOMINAZIONE
Rosso Sicilia DOC

TERRITORIO D'ORIGINE
Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a sud-ovest su suoli a medio impasto e sabbiosi

EPOCA DI VENDEMMIA
Prima settimana di settembre

VINIFICAZIONE
Le uve macerano e fermentano per 6-8 giorni ad una temperatura di 22-25°C.

AFFINAMENTO
12 mesi in barrique e 4 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO
14% vol

FORMATI
75 cl, 1,5 l, 3 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il vino ha un colore rosso intenso con vibranti note porpora. Il profumo è intenso, con sentori di more selvatiche e marasca. Al palato è netto e definito, con note di dattero e sentori di pino marittimo.

ABBINAMENTI
Brasati di carne rossa, cacciagione, formaggi semi-stagionati



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.

SCelta - VINI



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.

FEUDO DEI FIORI

AUTOCTONI COSTADUNE

CLASSICI E INTERNAZIONALI

INNOVATIVI

CARTAGHO

FEUDO DEI FIORI

STORIE RITROVATE

SPECIALITÀ

LOLIO

FEUDO DEI FIORI 20°

Un grande ritorno che si rinnova, nell'anima e nell'aspetto. In occasione del ventennale, torna una delle prime etichette Mandrarossa. Feudo dei Fiori, originariamente Chardonnay in purezza, oggi si presenta con una nuova immagine e in un blend innovativo di Vermentino in prevalenza con Chardonnay e Sauvignon. Un vino strutturato, fresco e longevo caratterizzato da una piacevole sapidità.



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.



FEUDO DEI FIORI

L'EMOZIONE DI RINCONTRARSI DOPO 20 ANNI

50% VERMENTINO
25% SAUVIGNON
25% CHARDONNAY

DENOMINAZIONE
Bianco Terre Siciliane IGT

TERRITORIO D'ORIGINE
Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a sud-ovest su suoli sabbiosi, sabbiosi-argillosi e di medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA
Sauvignon: prima settimana di Agosto
Chardonnay: terza settimana di Agosto
Vermentino: ultima di Agosto/ prima di Settembre

VINIFICAZIONE
Le uve vengono diraspate e subito raffreddate a 5-8°C.

successivamente vengono pressate con presse soffici, la fermentazione avviene in vasche di acciaio ad una temperatura di 14-16°C.

AFFINAMENTO
6 mesi in vasche di acciaio

GRADO ALCOLICO
12% vol

FORMATI
75 cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Giallo paglierino con riflessi leggermente verdognoli. Al naso esprime note sottili, fini e delicate di agrumi, fiori bianchi e melissa. Al palato è fresco, secco ed asciutto, caratterizzato da una piacevole sapidità che ne delinea il tratto fino ad una chiusura di buona persistenza.

ABBINAMENTI
Antipasti, piatti a base di pesce, primi piatti e frutti di mare



FOTO: CAMPO DI GRANO IN LOCALITÀ ARDIGNA



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.

SCelta - VINI

STORIE RITROVATE

AUTOCTONI COSTADUNE

CLASSICI E INTERNAZIONALI

INNOVATIVI

CARTAGHO

FEUDO DEI FIORI

STORIE RITROVATE

SPECIALITÀ

LOLIO

STORIE RITROVATE

Mandraro è una realtà senza confini. Mossa da un'anima che va alla ricerca di nuove storie da raccontare. Storie che affondano le radici in territori da scoprire. Dalle contrade del Menfishire, alle vigne che riposano ai piedi del Mons Gebel, alle terre incontaminate di Cossyra, un'isola attraversata dal vento, i vini delle Storie Ritrovate raccontano la vera essenza della Sicilia, pura e innovativa. Il progetto delle Storie ritrovate nasce con l'obiettivo di produrre vini da uve autoctone siciliane, espressione autentica dei territori in cui nascono. Per raccontare le storie che hanno origine in queste terre, abbiamo chiesto a Nancy Rossit, Grafica e Illustratrice dallo stile unico e inconfondibile, di interpretare i racconti attraverso la sua arte. Le etichette delle Storie Ritrovate diventano così dei veri e propri quadri in cui immergersi sognando ad occhi aperti.



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.

STORIE RITROVATE

VINI DI CONTRADA

A partire dal 2014, una squadra di agronomi ed esperti di suoli di portata internazionale, assieme agli enologi di Mandrarossa, ha condotto uno studio scientifico sui suoli calcarei che ha permesso di individuare un micro terroir ad altissimo potenziale qualitativo. Dalla mappatura di questi suoli, sono emersi vigneti unici. Qui, sono state coltivate le uve di Grillo e Nero d'Avola da cui sono nati **"Bertolino Soprano"** e **"Terre del Sommacco"**, i nuovi vini di Contrada di Mandrarossa. Il miglior modo per conoscere la vera natura di un territorio è scavare nei ricordi di chi lo ha vissuto fin dalle proprie origini. Così Mandrarossa è andata alla ricerca di storie antiche che hanno fatto la tradizione di questi luoghi unici e incantati.

Il Bertolino Soprano racconta un momento legato all'infanzia di Santo, il viticoltore che con la sua famiglia si prende cura di quel vigneto di Grillo, descrivendone colori e paesaggi incontaminati che adesso rivivono nell'etichetta del vino. Il Terre del Sommacco narra invece un fatto storico che si interseca ad un momento di vita privata vissuto dal bisnonno di un altro viticoltore, il proprietario dei terreni in cui nasce il vino. Si tratta della storia della colonna Orsini che fu parte dell'impresa di Garibaldi in Sicilia.



MANDRAROSSA
La Sicilia che non ti aspetti.



VINI DI CONTRADA

BERTOLINO SOPRANO

IL GRILLO AUTENTICO, ELEGANTE E MINERALE

100% GRILLO

DENOMINAZIONE
Bianco Sicilia DOC

TERRITORIO D'ORIGINE
Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti
leggermente a sud-ovest su suoli
calcarei

EPOCA DI VENDEMMIA
Prima settimana di settembre

VINIFICAZIONE
La criomacerazione delle uve
avviene ad una temperatura di
5-8°C per 4-6ore. L'uva fermenta
poi per 15\20 giorni a 16-18°C.

AFFINAMENTO
Da 13 a 15 mesi in tulipe di
cemento, 11 mesi in botti grandi

GRADO ALCOLICO
13% vol

FORMATI
75 cl, 1,5 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Sentori floreali infusi a note
leggermente erbacee, intensi
profumi di pesca bianca e cedro;
al palato ha una giusta acidità che
lo rende piacevolmente fresco e
sapido.

ABBINAMENTI
Verdure e zuppe di legumi, pesce
al forno con patate, pasta con
bottarga di tonno



MANDRAROSSA
La Sicilia che non ti aspetti.



VINI DI CONTRADA

TERRE DEL SOMMACCO

IL NERO D'AVOLA SENZA COMPROMESSI, DA TERRENI CALCAREI

100% NERO D'AVOLA

DENOMINAZIONE
Rosso Sicilia DOC

TERRITORIO D'ORIGINE
Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a
sud-ovest su suoli calcarei

EPOCA DI VENDEMMIA
Prima settimana di settembre

VINIFICAZIONE
Le uve macerano e fermentano
per 6-8 giorni a 22-25°C.

AFFINAMENTO
8 mesi in tulipe in cemento, 19
mesi in botti grandi

GRADO ALCOLICO
14% vol

FORMATI
75 cl, 1,5 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Fragrante e piacevolmente fruttato
con note di ciliegia, mora e viola;
al palato è morbido, fruttato
con tannini delicati e vivace
freschezza.

ABBINAMENTI
Brasato al vino rosso, arrosto
di tacchino ripieno, filetto alla
griglia



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.

STORIE RITROVATE

VINI DELL'ETNA

A nord est della nostra Isola, c'è un luogo unico che racchiude in sé bellezza ed emozione, l'Etna. Qui, due sono le cultivar che rappresentano maggiormente la vocazione viticola di questo territorio dal suolo 100% vulcanico: il Carricante e il Nerello Mascalese. Da queste uve dalla forte personalità nascono i vini dell'Etna di Mandrarossa. Figli della terra nera, il Carricante dà vita ad un bianco energico, elegante e dalla sorprendente freschezza, mentre il Nerello Mascalese regala un rosso caratterizzato da vigoria, grinta e calore.

Sentiero delle Gerle è il loro nome, indissolubilmente legato al luogo in cui nascono, al territorio di Linguaglossa e a una storia antica che vede protagoniste le donne. Vere custodi del vigneto, per tradizione ogni giorno si recavano tra i filari allineati in quel triangolo di terra nera che guarda l'Etna, per curare con amore materno le viti, indossando grembiuli rossi e fazzoletti azzurri per ripararsi dal sole. Anche questa è una storia che prende vita nelle etichette illustrate di Nancy Rossit.





MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.



VINI DELL'ETNA

SENTIERO DELLE GERLE ETNA BIANCO DOC

IL BIANCO MINERALE CHE PROFUMA DI ZAGARA

100% CARRICANTE

DENOMINAZIONE
Etna Bianco DOC

TERRITORIO D'ORIGINE
Etna, versante sud-est

TERROIR
Esposizione dei vigneti sul versante sud-est su suolo 100% vulcanico

EPOCA DI VENDEMMIA
Seconda metà di settembre

VINIFICAZIONE
Dopo essere state diraspate, le uve vengono pigiate e pressate con presse soffici e solo la primissima frazione di mosto viene recuperata per la fermentazione. Il mosto così ottenuto viene aggiunto di lieviti selezionati e posto ad una lunga fermentazione, circa 25/30 giorni, a temperatura di circa 12/15°C.

AFFINAMENTO
Finita la fermentazione, il vino, non privato delle fecce più leggere, viene posto ad affinare in silos di acciaio per 13/15 mesi a temperatura di circa 14°C.

GRADO ALCOLICO
13% vol

FORMATI
75 cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Giallo paglierino, con riflessi dorati. Al naso si presenta di piacevole finezza; si esprime con sentore di frutti gialli e note di fiori bianchi. Al palato si rivela ampio e ricco, di equilibrata acidità e armonioso finale.

ABBINAMENTI
Preparazioni a base di pesce, molluschi, crostacei.



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.



VINI DELL'ETNA

SENTIERO DELLE GERLE ETNA ROSSO DOC

UN ROSSO VULCANICO DI GRANDE ELEGANZA

100% NERELLO
MASCALESE

DENOMINAZIONE
Etna Rosso DOC

TERRITORIO D'ORIGINE
Etna, versante sud-est

TERROIR
Esposizione dei vigneti sul versante sud-est su suolo 100% vulcanico

EPOCA DI VENDEMMIA
Prima metà di ottobre

VINIFICAZIONE
Le uve vengono diraspate e pigiate, il prodotto ottenuto viene posto a macerare in piccoli fermentini, dove viene costantemente mantenuto il contatto tra bucce e mosto-vino grazie a continui rimontaggi; la macerazione-fermentazione dura circa 10/12 giorni con la temperatura mantenuta a 25/27°C.

AFFINAMENTO
Finita la macerazione il vino viene separato dalle bucce, senza ricorrere a nessuna pressatura; il prodotto così ottenuto, viene posto a maturare, parte in contenitori di acciaio e parte in botti; durante tutto il periodo di affinamento il vino viene periodicamente travasato.

GRADO ALCOLICO
13,5% vol

FORMATI
75 cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Rosso granato alla vista, esprime al naso complesse sensazioni di ribes, more, prugne, spezie e caffè. Assaggio corposo e ottimamente bilanciato, grazie ai tannini eleganti e alla freschezza discreta, che contribuisce a renderlo persistente.

ABBINAMENTI
Carni rosse in umido, carni rosse arrosto, salumi.



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.

SCelta - VINI

SPECIALITÀ

AUTOCTONI COSTADUNE

CLASSICI E INTERNAZIONALI

INNOVATIVI

CARTAGHO

FEUDO DEI FIORI

STORIE RITROVATE

SPECIALITÀ

LOLIO



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.



SPECIALITÀ

CALAMOSSA

IL MOSSO PERFETTO PER L'APERITIVO

UVE AUTOCTONE
A BACCA BIANCA

DENOMINAZIONE
Bianco Frizzante
Terre Siciliane IGT

TERRITORIO D'ORIGINE
Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a sud-est
su suoli argillosi calcarei

EPOCA DI VENDEMMIA
Seconda metà di settembre

VINIFICAZIONE
La criomacerazione delle uve
avviene per 4-6 ore a 5-8°C. Le
uve fermentano poi per 15-20
giorni a 10-12°C.

AFFINAMENTO
3 mesi in acciaio, 3 mesi in
bottiglia

GRADO ALCOLICO
12% vol

FORMATI
75 cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il vino ha un colore giallo
paglierino, sprigiona freschi
sentori di fiori di acacia e
glicine in armonia con delicate
note di miele. Al gusto è fresco
e gradevole, grazie al giusto
equilibrio tra zuccheri e acidità
che lo rendono un vino armonico
e persistente.

ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo, insalata
di polpo, frittata di verdure.



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.



SPECIALITÀ

CHENIN BLANC BRUT

PER TUTTI I MOMENTI DI CONVIVIALITÀ

100% CHENIN BLANC

DENOMINAZIONE
Terre Siciliane IGT

TERRITORIO D'ORIGINE
Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a sud su
suoli a medio impasto tendenti al
calcareo.

EPOCA DI VENDEMMIA
Seconda metà di agosto

VINIFICAZIONE
Vino spumante Brut prodotto
con metodo Charmat.
La criomacerazione delle uve
avviene per 4-6 ore a 5-8°C. Le
uve fermentano poi per 15\20
giorni a 16-18°C.

AFFINAMENTO
2 mesi in acciaio, minimo
altri 2 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO
11,5% vol

FORMATI
75 cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il vino ha un colore giallo
paglierino dal perlage finissimo,
intenso e persistente. Il profumo
è deciso e fresco, con sentori
di gelsomino, agrumi, albicocca
ed una fragrante sfumatura di
crosta di pane e lieviti. Al palato è
rotondo, elegante e minerale, con
un finale lungo e persistente.

ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo, sushi,
antipasti a base di pesce.



MANDRAROSSA

La Sicilia che non ti aspetti.



SPECIALITÀ

CALADEITUFI

UNA DOLCE CAREZZA A FINE GIORNATA

100% CHARDONNAY

DENOMINAZIONE
Vendemmia Tardiva Menfi DOC

TERRITORIO D'ORIGINE
Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a
sud-est su suoli a medio impasto
tendente al calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA
Quarta settimana di settembre

VINIFICAZIONE
La criomacerazione delle uve
avviene per 4-6 ore a 5-8°C.
Le uve fermentano poi per 6 mesi
in vasche d'acciaio.

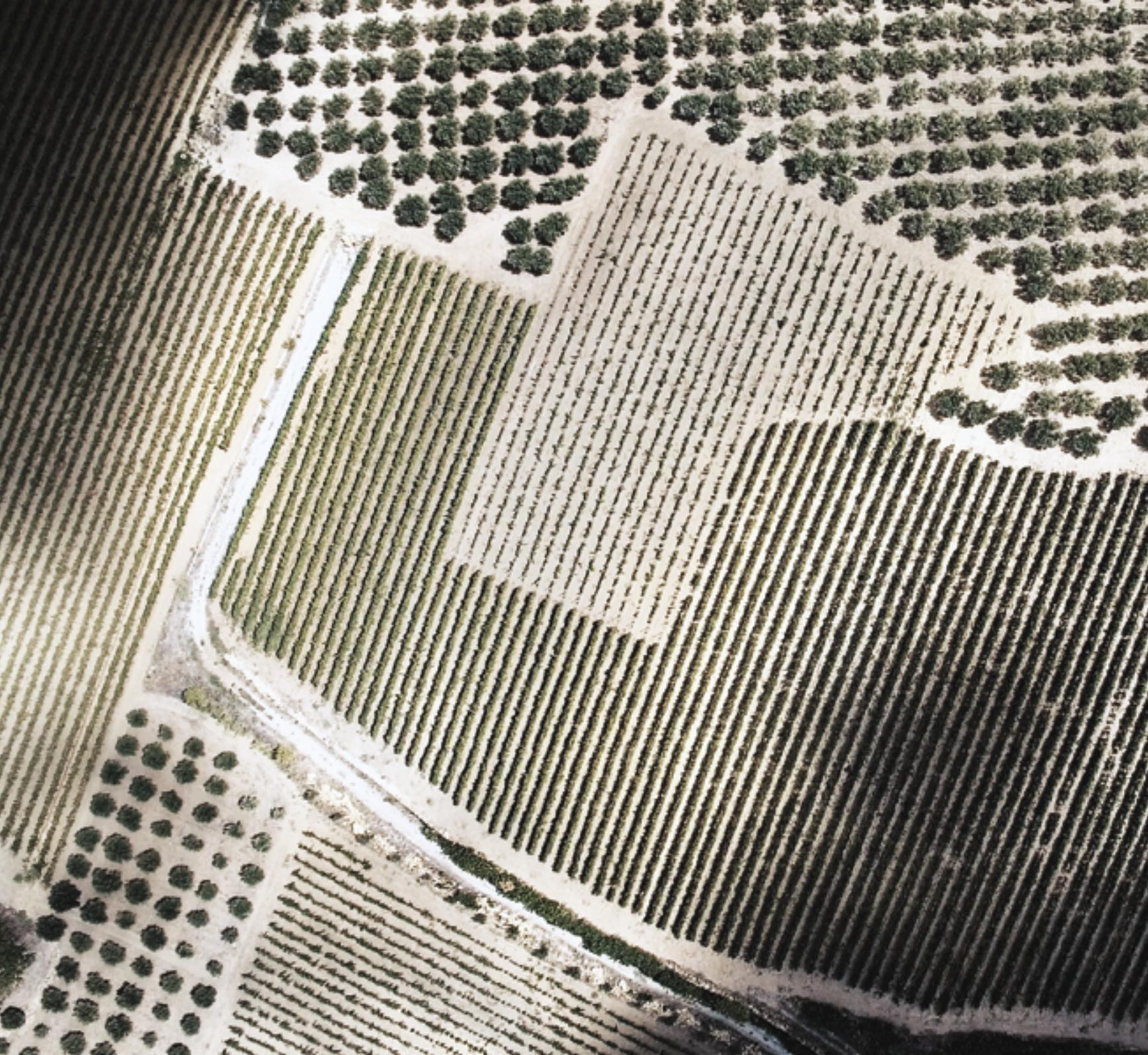
AFFINAMENTO
12 mesi in acciaio, 6 mesi in
bottiglia

GRADO ALCOLICO
12,5% vol

FORMATI
50 cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il vino ha un colore giallo
paglierino con riflessi dorati. Il
profumo è fresco, con profondi
sentori di limoni, susine
selvatiche e miele. Al palato è
dolce e avvolgente, con morbide
note di frutta matura.

ABBINAMENTI
Formaggi erborinati, dolci secchi,
cioccolata fondente.



MANDRAROSSA
La Sicilia che non ti aspetti.

SCELTA - LOLIO

LOLIO

AUTOCTONI COSTADUNE

CLASSICI E INTERNAZIONALI

INNOVATIVI

CARTAGHO

FEUDO DEI FIORI

STORIE RITROVATE

SPECIALITÀ

LOLIO



MANDRAROSSA
La Sicilia che non ti aspetti.



LOLIO

BIANCOLILLA

DELICATO E FRUTTATO, SORPRENDE PER IL SUO DOLCE SAPORE

TIPO DI OLIO
Extravergine d'oliva, 100% italiano

VARIETÀ
Biancolilla in purezza

ZONA DI PRODUZIONE
Menfi (AG)

SISTEMA DI ESTRAZIONE
A ciclo continuo, a freddo

RESA PER 100KG DI OLIVE
12 - 13%

RACCOLTA
Manuale

FORMATO
500ml

ABBINAMENTI
Pesce, carni bianche, insalate di verdura e di mare.



MANDRAROSSA
La Sicilia che non ti aspetti.



LOLIO

CERASUOLA

AROMATICO E PICCANTE, RENDE OGNI PIATTO SAPORITO E STUZZICANTE

TIPO DI OLIO
Extravergine d'oliva, 100% italiano

VARIETÀ
Cerasuola in purezza

ZONA DI PRODUZIONE
Menfi (AG)

SISTEMA DI ESTRAZIONE
A ciclo continuo, a freddo

RESA PER 100KG DI OLIVE
17%

RACCOLTA
Manuale

FORMATO
500ml

ABBINAMENTI
Minestre di legumi, carne lessa o grigliata, insalate.



MANDRAROSSA
La Sicilia che non ti aspetti.



LOLIO

NOCELLARA

DECISO E CORPOSO, È UN OLIO LEGGERMENTE PICCANTE CON UNA PUNTA DI DOLCE

TIPO DI OLIO

Extravergine d'oliva, 100% italiano

VARIETÀ

Nocellara in purezza

ZONA DI PRODUZIONE

Menfi (AG)

SISTEMA DI ESTRAZIONE

A ciclo continuo, a freddo

RESA PER 100KG DI OLIVE

15%

RACCOLTA

Manuale

FORMATO

500ml

ABBINAMENTI

Tagliate di carne, bollito, verdure cotte, minestre di legumi, pesce.



MANDRAROSSA
La Sicilia che non ti aspetti.



LOLIO

VAL DI MAZARA

INTENSO ED ELEGANTE, È VERSATILE NEGLI ABBINAMENTI

TIPO DI OLIO

Extravergine d'oliva, 100% italiano

VARIETÀ

Biancolilla, Cerasuola, Nocellara

ZONA DI PRODUZIONE

Menfi (AG)

SISTEMA DI ESTRAZIONE

A ciclo continuo, a freddo

RESA PER 100KG DI OLIVE

14%

RACCOLTA

Manuale

FORMATO

500ml

ABBINAMENTI

Ottimo sul pane tiepido e caldo e per arricchire piatti della tradizione.



MANDRAROSSA
La Sicilia che non ti aspetti.

FORMATI SPECIALI

LE FORME DI MANDRAROSSA

Barilotto è l'innovativa linea di magnum creata da Mandrarossa per custodire i suoi vini più pregiati. Morbido e bombato, il Barilotto contiene un litro e mezzo in una forma compatta che rende questa bottiglia unica e distintiva. Tra i grandi formati di Mandrarossa, anche la latta di olio Val di Mazara DOP da 5l e l'elegante Jéroboam di Cartagho da 3l.



MANDRAROSSA
La Sicilia che non ti aspetti.

INNOVATIVI



TIMPEROSSE
Barilotto 1,5l

URRA DI MARE
Barilotto 1,5l

BONERA
Barilotto 1,5l

CAVADISERPE
Barilotto 1,5l

SANTANNELLA
Barilotto 1,5l



MANDRAROSSA
La Sicilia che non ti aspetti.

VINI DI CONTRADA



BERTOLINO
SOPRANO
Barilotto 1,5l

TERRE DEL
SOMMACCO
Barilotto 1,5l

CARTAGHO



CARTAGHO
Barilotto 1,5l
Jéroboam 3l

LOLIO



BLEND
Latta 5l



Mandrarossa Winery
Contrada Puccia - 92013 Menfi (AG)
Italia

T. +39 092577111

info@mandrarossa.it
mandrarossa.it



