MANDRAROSSA
LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

STREET FASHION & FOOD

STREETFASHIONFOOD.IT – 27 OTTOBRE 2020

MANDRAROSSA ARRIVA A PANTELLERIA E PRESENTA UNA NUOVA ETICHETTA DELLE STORIE RITROVATE

Il Passito di Pantelleria DOC Serapias ha ufficialmente debuttato sul mercato nel mese di ottobre 2020 con l'annata 2019. Un vino che va a collocarsi, insieme ai due vini a denominazione Etna DOC di Mandrarossa Sentiero delle Gerle e ai menfitani Vini di Contrada, nella linea Storie Ritrovate, il progetto di Mandrarossa nato con l'obiettivo di produrre vini da uve autoctone siciliane in purezza, che raccontino la vera essenza dei territori in cui nascono.

L'etichetta è frutto della rinnovata collaborazione con Nancy Rossit, già autrice delle altre quattro etichette facenti parte della linea Storie Ritrovate, e riprende l'immagine dell'orchidea autoctona chiamata Serapias Cossyrensis o Orchidea Pantesca. Un fiore raro e delicatissimo che cresce solo in un'area limitata dell'isola di Pantelleria.

I VIGNETI E LA VITICOLTURA PANTESCA

Le uve di zibibbo destinate alla produzione del Passito di Pantelleria DOC Serapias crescono su una superficie di 2 ettari, che si estende su tre contrade isolane: Bukkuram, Monastero e Piana di Ghirlanda.

I vigneti si ritrovano su terrazzamenti che poggiano su suoli di origine vulcanica a grande prevalenza sabbiosa, caratterizzati da una presenza massiccia di scheletro e da affioramenti rocciosi frequenti e consistenti. Sono suoli poveri di sostanza organica a causa delle elevate temperature estive, poveri di azoto, di fosforo e di calcio, ma molto ricchi di potassio.

Per ovviare al clima secco e ventoso, secondo la tradizione, le viti vengono allevate con il sistema dell'"alberello pantesco". Questo antico metodo di coltivazione, Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO fin da 2014, prevede che le viti abbiano una forma a cespuglio, per

permettere alla rugiada della mattina di accumularsi sul terreno ed essere protetta dalle foglie, e che vengano allevate all'interno di profonde conche, per proteggerle dai venti.

Un'altra peculiarità della viticoltura pantesca sta nell'altitudine variabile dei terrazzamenti che va da pochi metri sul livello del mare nelle zone costiere a 200/300 metri sul livello del mare nelle zone collinari interne. Per questo motivo i tempi di maturazione e vendemmia delle uve sono molto variabili, con uno scarto temporale sulla raccolta che può arrivare ad oltre un mese tra una contrada e l'altra.

LA VINIFICAZIONE E IL VINO

Le uve sono state raccolte a mano nella quarta settimana di agosto e riposte in piccole cassette. Una parte è stata posta ad appassire per circa 20/22 giorni, successivamente l'uva passa è stata aggiunta al mosto in fermentazione proveniente dalle uve fresche. La fermentazione è avvenuta in serbatoi di acciaio ad una temperatura compresa tra i 16 e i 18 gradi centigradi.

Il vino è stato poi fatto affinare per circa 10 mesi in silos di acciaio, e per tre mesi circa in bottiglia.

Prodotto da uve 100% zibibbo, in un numero limitato di 6.000 bottiglie, il Passito di Pantelleria DOC Serapias presenta una buona gradazione alcolica e una decisa mineralità, che deriva dalle origini vulcaniche dei terreni panteschi.

Ha colore giallo dorato intenso con profumi fortemente caratterizzati da note di agrumi, gelsomino e uva passa.

Al gusto ha un'impronta di pietra focaia. Il finale è lungo ed estremamente persistente.