

WINEMAG.IT – 27 OTTOBRE 2020

## Mandarossa sbarca a Pantelleria con il Passito Doc 2019 Serapias NUOVO CAPITOLO DELLE “STORIE RITROVATE”



Sempre più organica l’offerta, tutta siciliana, di Mandrarossa, Dopo l’Etna, la cantina-brand di Menfi, punta di diamante di Cantine Settesoli nel segmento Horeca, sceglie Pantelleria. Il nuovo capitolo delle “Storie ritrovate” riguarda il Passito Doc Serapias. Una chicca, prodotta con uve Zibibbo in purezza, in un numero limitato di 6 mila bottiglie per l’annata 2019.

Perché Mandrarossa ha deciso di produrre un Passito di Pantelleria Doc? “La risposta è semplice – commenta il presidente di Mandrarossa, Giuseppe Bursi – si sta cercando di indagare e approfondire le potenzialità dei territori più importanti della Sicilia e Pantelleria rientra di diritto tra queste”.

“L’ambizione di Mandrarossa – continua Bursi – è crescere sempre più di livello e proporsi sempre più nella ristorazione che conta. Abbiamo quindi ritenuto di poter affrontare questa sfida, perché tale la riteniamo, per cercare di fare un prodotto sicuramente importante che chiude la nostra gamma con un vino dolce di sicuro valore”.



**MANDRAROSSA**  
LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

Il debutto sul mercato è avvenuto da pochi giorni. 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", trova dunque una nuova casa nell'isola gioiello del Mediterraneo.



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

Le uve 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.

Qui, la presenza di scheletro e di affioramenti rocciosi è massiccia. Sono suoli poveri di sostanza organica, a causa delle elevate temperature estive: scarse quantità di azoto, di fosforo e di calcio, ma grande abbondanza di potassio.

Le uve sono state raccolte a mano nella quarta settimana di agosto e riposte in piccole cassette. Una parte è stata appassita per circa 20/22 giorni. Successivamente, l'uva Zibibbo passita è stata aggiunta al mosto in fermentazione in acciaio, ottenuto dalle uve fresche. Il vino ha affinato per circa 10 mesi in silos di acciaio e per tre mesi circa in bottiglia.