



MANDRAROSSA
LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

FOOD & BEVERAGE

FOOD & BEVERAGE – OTTOBRE 2020



MANDRAROSSA

Storie Ritrovate, essenza di Sicilia che non ti aspetti

Un percorso di ricerca che nasce nel 2014 con i vini da suoli calcarei, tra cui il Terre del Sommacco Rosso Sicilia Doc 2016 e prosegue nel 2020 con i vini vulcanici, come il Sentiero delle Gerle Etna Rosso Doc 2016. Impreziositi dalle coinvolgenti e colorate etichette dell'illustratrice Nancy Rossit

Uno studio durato oltre vent'anni per individuare le migliori combinazioni di varietà e terroir. Da qui nasce nel 1999 Mandrarossa, la realtà vitivinicola siciliana che racconta la Sicilia dalle contrade del Menfishire alle vigne che riposano ai piedi del Mors Gebel (antico nome dell'Etna) con i vini delle Storie Ritrovate. Il progetto delle Storie Ritrovate nasce infatti con l'obiettivo di produrre vini da uve autoctone siciliane che racchiudano e raccontino l'essenza dei territori in cui nascono. Ecco dunque il Grillo e il Nero d'Avola, i Vini di Contrada, espressione pura e autentica del terroir che li ha generati.

Ma Mandrarossa è un brand che innova senza confini, per questo nel 2016 ha scelto di proseguire il progetto iniziato nella sua terra d'origine andando alla ricerca di altri territori. È iniziato così un percorso che ha visto la luce proprio nel 2020, quello dei Vini dell'Etna Mandrarossa, un Nerello Mascalese e un Carricante in purezza che nascono su suoli vulcanici. Vini resi ancor più preziosi dalle coinvolgenti etichette di Nancy Rossit, grafica e illustratrice, che ha interpretato il racconto di ogni vino attraverso la sua vena artistica.

Sentiero delle Gerle Etna Rosso Doc, nato nella vendemmia 2016, racconta la storia delle donne dell'Etna, forti e di temperamento, che da sempre si prendono cura delle vigne con amore. Nel secolo scorso trasportavano l'uva nelle gerle e indossavano grembiuli rossi e fazzoletti azzurri per ripararsi dal



sole. E si avviavano in piccoli gruppi a valle, lungo il sentiero che solcava quelle terre vulcaniche. Il vino nasce da uve nerello mascalese coltivate su suoli vulcanici; la vinificazione prevede una macerazione in fermentini per 10-12 giorni a una temperatura di 25-27°C. Una volta separato dalle bucce, il vino affina per 10-12 mesi in botti di rovere e francese da 50 ettolitri. Sentiero delle Gerle ha colore rosso granato che esprime al naso complesse sensazioni di ribes, more, prugne, spezie e caffè. In bocca è corposo e ben bilanciato, grazie ai tannini eleganti e alla freschezza discreta che contribuisce a renderlo persistente.

Terre del Sommacco Rosso Sicilia Doc 2016 è un vino di Contrada che nasce a Menfi con le uve di due vigneti di nero d'Avola che affondano le radici in suoli calcarei. L'etichetta si riallaccia a un fatto storico che si interseca a un momento di vita privata vissuto dal bisnonno del viticoltore proprietario di questi vigneti: è la storia della colonna Orsini che prese parte all'impresa di Garibaldi in Sicilia. Nero d'Avola 100%, è prodotto attraverso un processo di vinificazione che prevede macerazione e fermentazione per 6-8 giorni a 22/25°C. La maturazione avviene per otto mesi in vasche di acciaio e cemento e poi per 19 mesi in botti grandi. Infine, il vino affina in bottiglia per almeno altri otto mesi. È un rosso fragrante e piacevolmente fruttato con note di ciliegia, mora e viola; al palato è morbido, fruttato, con tannini delicati e una vivace freschezza.

