ADN0019 7 ECO 0 DNA ECO NAZ RSI

Vino: Mandrarossa, arriva il Passito di Pantelleria Doc Serapias

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.

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.

(Tri/Adnkronos)