



MANDRAROSSA
storie ritrovate



| MENFISHIRE | MONS GEBEL | COSSYRA |



MANDRAROSSA

storie ritrovate

Mandarossa 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.

Mandarossa is a brand without borders. Driven by the passion to constantly search for new stories to tell. Stories with deep roots in the territories to be discovered.

| MENFISHIRE | MONS GEBEL | COSSYRA |



MANDRAROSSA
storie ritrovate



| Le storie ritrovate |



Le storie ritrovate

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

Il progetto delle Storie ritrovate nasce con l'obiettivo di produrre vini da uve autoctone siciliane, che raccontino la vera essenza dei territori in cui nascono.

Espressione autentica del territorio

Per valorizzare i territori e le loro storie, 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.

Menfishire | Vini di Contrada

Siamo partiti dalla nostra terra natia, Menfi, da uno studio iniziato nel 2014, con un team di tecnici esperti che, analizzando i suoli calcarei, hanno individuato un terroir particolarmente vocato alla produzione delle due varietà autoctone per eccellenza, il Grillo e il Nero d'Avola. Così sono nati i nostri Vini di Contrada, espressione pura e autentica del terroir che li ha generati.

Mons Gebel | Vini dell'Etna

Mandarossa è un brand che innova senza confini, per questo nel 2018 abbiamo scelto di proseguire il progetto iniziato nella nostra terra d'origine, andando alla ricerca di altri territori da esplorare e di cui raccontarne la vera essenza attraverso il vino. E' iniziato così un percorso che ha visto la luce nel 2020 con la nascita dei Vini dell'Etna Mandrarossa, un Nerello Mascalese e un Carricante in purezza, figli del suolo vulcanico.

Rediscovered stories

From the Menfishire districts, to the vineyards at the foot of Mons Gebel, to the uncontaminated lands of Cossyra, an island swept by the wind, the wines from the Storie Ritrovate (rediscovered stories) product line represent the true essence of Sicily, pure and innovative.

The project

The Storie Ritrovate project started with the goal of producing wines from Sicilian native grapes, that represent the true essence of the territories they come from.

Authentic expression of the territory

For this reason it decided to pursue the project that started in its homeland in 2016, researching other territories to be explored and to represent their true essence through wine. To promote the territories and their stories, we asked Nancy Rossit, graphic designer and Illustrator with a unique and unmistakable style, to interpret the stories through her art. The labels of the Storie Ritrovate product line become pieces of art that can captivate and stimulate one's imagination.

Menfishire | Vini di Contrada

We started from our native land, Menfi, with a study that began in 2014 in collaboration with a team of technical experts focusing on the analysis of the chalky soils, which resulted to be ideal for the production of the two most representative native varieties, Grillo and Nero d'Avola. This is how the production of the Vini di Contrada (Contrada wines) began, pure and authentic expression of the terroir that created them.

Mons Gebel | Etna wines

Mandarossa is a Brand that innovates without borders, for this reason we decided to pursue the project that started in our homeland in 2018, researching other territories to be explored and to represent their true essence through wine.

Cossyra | Passito di Pantelleria

Nel 2019, il viaggio di Mandrarossa continua oltremare, sull'isola nota al mondo per la produzione del seducente Passito, il vino generato dalle uve autoctone di Zibibbo. Nasce così Serapias, il Passito di Pantelleria DOC Mandrarossa, che porta il nome dell'orchidea pantasca, una specie botanica che cresce esclusivamente sull'isola, proprio come la tipica vite ad alberello da cui nasce questo vino.



This led to the journey culminating in 2020 with the launch of the Mandrarossa Etna wines, single varieties Nerello Mascalese and Carricante, products of the volcanic soil.



Cossyra | Passito di Pantelleria

In 2019, Mandrarossa's journey continues overseas, on the island known worldwide for producing the seducing Passito, the wine made from the Zibibbo native grapes. The result is Serapias, Mandrarossa's Passito di Pantelleria DOC, named after the orchid from Pantelleria, a species that exclusively grows on the island, just like the typical alberello-trained (sapling) vines used to produce this wine.



 **MANDRAROSSA**
storie ritrovate

| Vini di Contrada |

 **MANDRAROSSA**

Il progetto

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 microterroir 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 territorio

Il territorio di Menfi, ubicato sulla costa sud occidentale della Sicilia, è ricco di biodiversità: differenti esposizioni, pendenze, altimetrie, brezze marine e raggi del sole lo rendono estremamente vocato per la viticoltura di qualità. Qui, Mandrarossa ha individuato un microterroir dai suoli 100 % calcarei, ideale per la realizzazione di vini unici, espressione autentica del territorio.

Bertolino Soprano

Il Bertolino Soprano racconta un momento legato all'infanzia di Santo, la cui famiglia si prende cura di quel vigneto di Grillo, descrivendone colori e paesaggi incontaminati che adesso rivivono nell'etichetta del vino.

Terre del Sommaco

Il Terre del Sommaco narra un fatto storico che si interseca ad un momento di vita privata vissuto dal bisnonno del viticoltore proprietario dei vigneti in cui nasce il vino. Si tratta della storia della colonna Orsini che fu parte dell'impresa di Garibaldi in Sicilia.

The project

Since 2014 an international team of agronomists and soil experts, together with Mandrarossa enologists, have carried out a scientific study on limestone soils and this has defined them a micro region with a high quality potential. The mapping of these soils has revealed wonderful vineyards where it is possible to grow local grapes generating wines such as "Bertolino Soprano" and "Terre del Sommacco", the new wines of Mandrarossa Contrada.

The territory

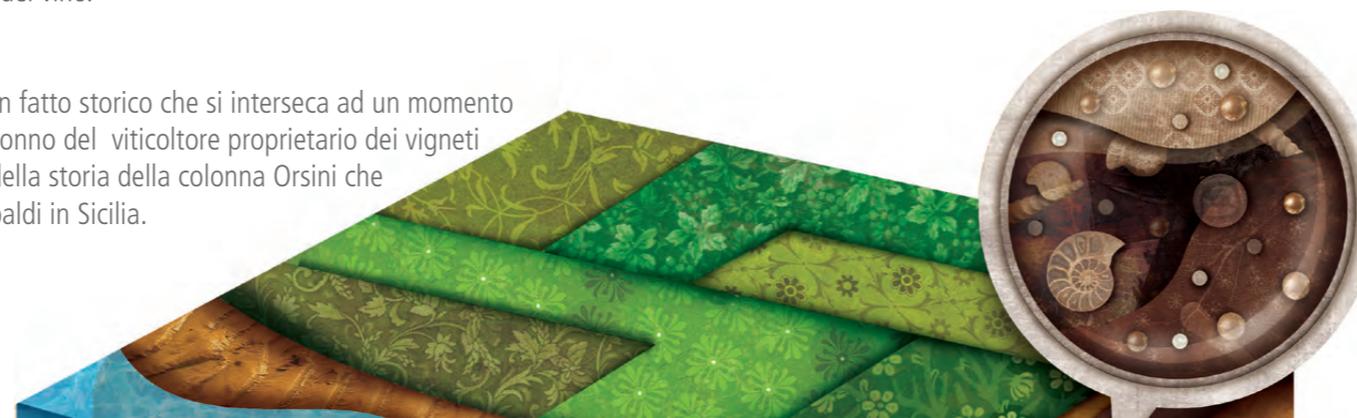
The territory of Menfi, located on the south-west coast of Sicily, is rich in biodiversity: numerous exposures, slopes, altitudes, sea breezes and sunbeams make it extremely suitable for quality viticulture. Here, Mandrarossa vineyards stretch across limestone soils, considered among the best ones in the world, generating wines that are strongly region distinctive.

Bertolino Soprano

The Bertolino Soprano represents a moment tied to Santo's youth, whose family has taken care of the Grillo vineyard, describing its colors and uncontaminated landscapes that now have new life in the wine label.

Terre del Sommaco

The Terre del Sommaco narrates a historic event that is connected to a moment lived by the great grandfather of the winemaker, owner the vineyards where the wine is produced. It's the story of the Orsini column that was part of Garibaldi's endeavor in Sicily.



Il concept

Due etichette che, attraverso l'espressione creativa dell'artista Nancy Rossit, raccontano due storie autentiche, storie ritrovate dei nostri luoghi che emozionano ed incantano per intensità, riportando alla memoria valori che si tramandano da generazioni. I valori della tradizione, ritrovati in un presente che tende a innovarsi rappresentando l'anima e l'identità di Mandrarossa.



The concept

Two labels telling two authentic stories through vibrant illustrations in bright colours by the artist Nancy Rossit, stories that were rediscovered on our land, enchanting and emotive as a result of their intensity, much like the wine itself, bringing to mind values handed down from one generation to another. The values of the agricultural tradition that embody the soul and the identity of Mandrarossa.





| Bertolino Soprano | Bianco Sicilia DOC |

Il Grillo autentico, elegante e minerale

Varietà	Bianco Sicilia DOC
Vigneti	100% Grillo Allevati a contropalliera e potati a guyot (metodo conservativo). 3.960 piante/ha
Suoli	100% Calcarei
Esposizione	Leggermente a sud-ovest, a 147 mt s.l.m.
Epoca di vendemmia	Prima settimana di settembre
Gradazione alcolica	13% vol
Formato	0,75 L, 1,50 L
Vinificazione	Dopo la criomacerazione ad una temperatura di 5-8°C per 4/6 ore, fermenta per 15/20 giorni a 16-18°C. Il vino farà maturazione in tulipe di cemento per 13-15 mesi. Affinamento in botti grandi per 11 mesi.
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.
Temperatura di servizio	10-12 °C
Abbinamenti	Verdure e zuppe di legumi, pesce al forno con patate, pasta con bottarga di tonno.



The authentic Grillo variety, elegant and mineral.

	<i>White Sicilia DOC</i>
<i>Grape variety</i>	<i>100% Grillo</i>
<i>Vine density</i>	<i>Espalier-grown and guyot-pruned, (conservative method), is of 3960 plants/ha.</i>
<i>Soils</i>	<i>100% Limestone</i>
<i>Terroir</i>	<i>Vineyards are stretched along south-west facing hills, 147mt above sea level</i>
<i>Harvest time</i>	<i>1st week of september</i>
<i>Alcohol x% by volume</i>	<i>13% vol</i>
<i>Formats</i>	<i>0,75 L, 1,50 L</i>
<i>Vinification</i>	<i>After cryomaceration at 5-8°C for 4-6 hours, it ferments for 15-20 days at 16-18°C. Maturing for 13-15 months in concrete tulipe. Refinement requires 11 months in large barrels.</i>
<i>Tasting note</i>	<i>Floral scents combined with slighthy herbaceous notes and intense aromas of white peach and citron; on the palate it has a good acidity rendering it fresh and sapid.</i>
<i>Serving temperature</i>	<i>10-12 °C</i>
<i>Pairings</i>	<i>Vegetables and legume soups, baked fish with potatoes, pasta with tuna bottarga.</i>





| Terre del Sommacco | Rosso Sicilia DOC |

Il Nero d'Avola senza compromessi, da terreni calcarei.

	Rosso Sicilia DOC
Varietà	100 % Nero d'Avola
Vigneti	Allevati a contropalliera e potati a guyot (metodo conservativo). 4000piante/ha
Suoli	100% Calcarei
Esposizione	A sud-ovest, a 310 mt s.l.m.
Epoca di vendemmia	Prima settimana di settembre
Gradazione alcolica	14% vol
Formato	0,75 L, 1,50 L
Vinificazione	Macerazione e fermentazione per 6/8 giorni a 22-25°C. La maturazione avviene per 8 mesi in tulipe di cemento, 19 mesi in botti grandi. Affinamento minimo 8 mesi in bottiglia.
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.
Temperatura di servizio	16-18 °C
Abbinamenti	Brasato al vino rosso, arrosto di tacchino ripieno, filetto alla griglia.



The Nero d'Avola without compromises, produced from the limestone soils.

	Red Sicilia DOC
Grape variety	100 % Nero d'Avola
Vine density	Espalier-grown and guyot-pruned, (conservative method), is of 4000 plants/ha.
Soils	100% Limestone
Terroir	Stretched along south-west facing hills, 310 mt above sea level
Harvest time	1st week of September
Alcohol x% by volume	14% vol
Formats	0,75 L, 1,50 L
Vinification	Maceration and fermentation for 6/8 days at 22-25°C. Maturing for 8 months in concrete tulipe and 19 months in large barrels. Refinement requires a minimum of 8 months in the bottle.
Tasting note	Fragrant and pleasantly fruity, with notes of cherry, blackberry and pansy; on the palate it is soft, fruity, with delicate tannins and vivid freshness.
Serving temperature	16-18°C
Pairings	Braised in red wine, stuffed turkey roast, grilled filet.





MANDRAROSSA
storie ritrovate

| Vini dell'Etna | Etna Wines |

Un progetto senza confini

La Sicilia è fatta di angoli affascinanti, scorci magnifici e panorami che incantano. C'è un territorio unico che racchiude in sé bellezza ed emozione, quello dell'Etna, a nord est dell'isola. E' qui che Mandrarossa ha deciso di iniziare un nuovo progetto, uscendo dai propri confini, per produrre nuovi vini da vitigni autoctoni che raccontano nuove storie.

I frutti dell'Etna

Due sono le cultivar che rappresentano maggiormente la vocazione viticola del territorio: il Carricante ed il Nerello Mascalese. Da queste uve dalla forte personalità nascono i nuovi vini dell'Etna di Mandrarossa, figli della terra nera, dove il Carricante dà vita ad un bianco energico, elegante e dalla sorprendente freschezza, e il Nerello Mascalese regala un vino caratterizzato da vigoria, grinta e calore. Sentiero delle Gerle è il loro nome, indissolubilmente legato al luogo dove nascono, nel territorio di Linguaglossa ad una storia antica che vede protagoniste le donne, vere custodi del vigneto.

Storie ritrovate

Alle pendici del vulcano la cura delle vigne era, per tradizione, affidata alle donne. Donne forti e di temperamento che curavano con amore materno le viti. Ogni giorno si riversavano tra i filari allineati in quel triangolo di terra nera che guarda l'Etna. Portavano con loro la gerla e indossavano grembiuli rossi e fazzoletti azzurri per ripararsi dal sole. Si avviavano in piccoli gruppi a valle, lungo il sentiero che solcava come un sorriso quelle terre vulcaniche.

The territory

Sicily has fascinating corners, magnificent glimpses and jaw-dropping landscapes. There is a unique territory that has beauty and excitement within located on the north-eastern side of the island, this territory is Etna. This is the territory that Mandrarossa has decided to start a new project, going beyond its borders, to produce new wines from native varieties that tell new stories.

The grapes and Etna wines

There are two cultivars that most represent the territory's wine-producing predisposition: Carricante and Nerello Mascalese. The new Etna wines by Mandrarossa are produced from these grapes that have a bold character, from the black soil where the Carricante variety results in an energetic, elegant and surprisingly fresh white; while the Nerello Mascalese variety gives us a vigorous, gritty and warm wine. Sentiero delle Gerle (pack basket trail) is their name, inextricably tied to the place from which they are produced, in the territory of Linguaglossa, and to an ancient tale of women, the real keepers of the vineyard.

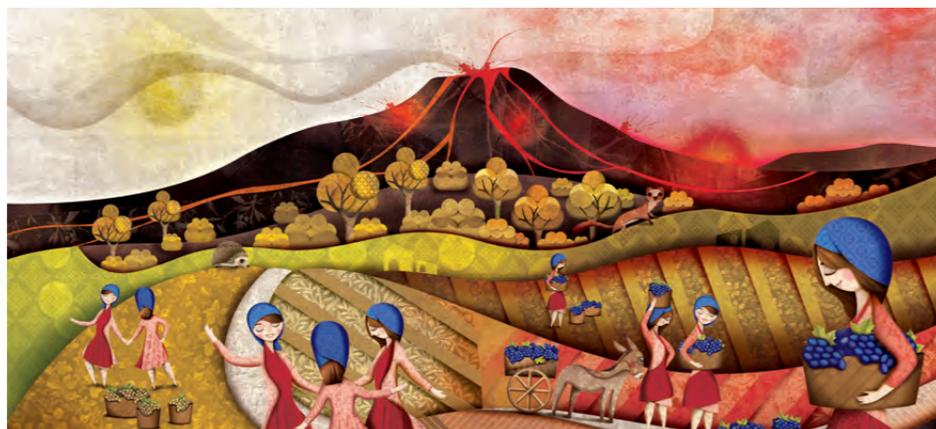
Rediscovered stories

Traditionally the women would oversee the vineyards at the foot of the volcano. Strong women would take care of the vines with motherly love. Each day they would work on the strip of black land that faces Etna. They would bring their pack baskets and wear red aprons and blue handkerchiefs on their heads, heading down the valley in small groups, along the trail that dug a groove in those volcanic lands like a smile.



Sentiero delle Gerle Etna Bianco Doc

E mentre scendevano ai campi si fermavano ad ammirare la bellezza della piana punteggiata da quei grembiuli rossi e dall'oro pallido delle uve. E quando, a fine settembre, u Carricanti, vitigno generoso profumava di zagara, loro rimanevano lì ad ascoltare i canti che le compagne intonavano durante la raccolta e a godere di quei passi di danza che, nelle pause, rendevano la vendemmia una festa.



Sentiero delle Gerle Etna Rosso Doc

E al tramonto quando u Neriddu Mascalisi veniva portato nelle ceste ai carri per andare alla pigiatura, le donne si attardavano in cima al sentiero per ammirare le compagne ancora al lavoro, splendenti nei grembiuli mossi dal vento. Le guardavano con orgoglio, fiere della raccolta e di quei grappoli blu, lunghi e succosi, dal profumo di spezie e ginestra, siciliano e di carattere proprio come loro.

Sentiero delle Gerle Etna Bianco Doc

As they went down into to the fields, they would stop to gaze at the beauty of the valley dotted by the red aprons and the pale gold grapes. At the end of September, when "u Carricanti" filled the air with the scent of orange blossom, they would stay to listen to the other women sing during the harvest, and dance during their breaks, making the harvest a celebration.



Sentiero delle Gerle Etna Rosso Doc

At sunset, when "u Neriddu Mascalisi" was brought in baskets to the carts for pressing, the women would stop at the top of the trail to watch their colleagues at work, shining in their red aprons in the wind. They would watch them with pride, after sharing the experience of having picked those blue bunches, elongated and juicy, with an aroma of spices and Scotch broom and that unique Sicilian character, just like them.



| Sentiero delle Gerle | Etna Bianco DOC |



Il bianco minerale che profuma di zagara

Varietà	Etna Bianco DOC
Vigneti	100% Carricante
Suoli	Allevati a controspalliera e potati a cordone speronato (4350 piante/ha e 7500 kg/ha)
Esposizione	100% vulcanico
Epoca di vendemmia	Versante sud-est
Gradazione alcolica	Seconda metà di settembre
Formato	13% vol
Vinificazione	0,75 L
Note di degustazione	Dopo essere state diraspate, le uve vengono pigiate e pressate con prese 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. 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.
Temperatura di servizio	Giallo paglierino, con riflessi dorati. Al naso si presenta di piacevole finezza; si esprime con sentori di frutti gialli e note di fiori bianchi. Al palato si rivela ampio e ricco, di equilibrata acidità e armonioso finale.
Abbinamenti	10°-12°C
	Ottimo in abbinamento alle preparazioni a base di pesce, si sposa molto bene anche con i crostacei e i molluschi.



The mineral white with a scent of orange blossom

Grape variety	White Etna DOC
Vine density	100% Carricante
Soils	Trained using the counter-espalier system and pruned using the cordon spur method (4350 plants/ha and 7500 kg/ha)
Terroir	100% volcanic
Harvest time	South-eastern slope
Alcohol x% by volume	Second half of September
Formats	13% vol
Vinification	0,75 L
Tasting note	After being destemmed, the grapes are crushed and pressed with soft wine presses and only the very first fraction of must is used for fermentation. Selected yeasts are added to the must for a long fermentation, about 25/30 days, at a temperature of 12/15°C. After fermentation, the wine, unfiltered from its lighter sediments, is placed in steel silos for 13/15 months at a temperature of about 14°C. Straw-yellow color with golden reflections. The aroma is pleasantly refined; it expresses hints of yellow fruit and notes of white flowers. Full and rich to the palate, with a balanced acidity and a harmonious finish.
Serving temperature	10-12°C
Pairings	Excellent paired with fish dishes, also a perfect match with shellfish.





| Sentiero delle Gerle | Etna Rosso DOC |

Un rosso vulcanico di grande eleganza

	Etna Rosso DOC
Varietà	100% Nerello Mascalese
Vigneti	Allevati a controspalliera e potati a cordone speronato (4350 piante/ha e 7000 kg/ha)
Suoli	100% vulcanico
Esposizione	Versante sud-est
Epoca di vendemmia	Prima metà di ottobre
Gradazione alcolica	13,5% vol
Formato	0,75 L
Vinificazione	Le uve vengono diraspate e pigiate, il prodotto ottenuto viene posto a macerare in fermentini di modeste capacità, 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. Finita la macerazione il vino viene separato dalle bucce, senza ricorrere a nessuna pressatura. Il vino affina poi per 10-12 mesi in botti di rovere francese da 50 hl.
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 lo rende persistente.
Temperatura di servizio	16°- 18°
Abbinamenti	Ottimo in abbinamento alle carni rosse, in umido e arrosto, si sposa bene anche con i salumi.



An elegant volcanic red



	Red Etna DOC
Grape variety	100% Nerello Mascalese
Vine density	Trained using the counter-espallier system and pruned using the cordon spur method (4350 plants/ha and 7000 kg/ha)
Soils	100% Volcanic
Terroir	South-eastern slope
Harvest time	First half of October
Alcohol x% by volume	13,5% vol
Formats	0,75 L
Vinification	The grapes are destemmed and crushed, and the resulting product is set to macerate in moderate size fermentation tanks, where it's constantly kept in contact with the skins and must-wine thanks to continuous rack-ing. The maceration-fermentation lasts for about 10/12 days at a temperature of 25/27°C. After maceration, the wine is separated from the skins without using any pressing. The wine then ages for 10-12 months in 50 hl French oak barrels.
Tasting note	Visually grainy red, it expresses complex aromas of currant, blackberries, prunes, spices and coffee. Full-bodied and perfectly balanced to the palate, thanks to the elegant tannins and mild freshness, which make it persistent.
Serving temperature	16-18°C
Pairings	Excellent paired with red meats, stewed or roasted, also a good match for cured meats.





MANDRAROSSA
storie ritrovate

| Passito di Pantelleria DOC |

Alla scoperta dell'isola

Fu l'eruzione di un grande vulcano sottomarino a generare "La Perla Nera del Mediterraneo". Incastonata nel mare tra la Sicilia e la Tunisia, Pantelleria ci affascina per la varietà dei suoi paesaggi.

L'Alberello Pantesco

Nel susseguirsi di scenari umani e naturali, tra dammusi, muri a secco, capperi e fichidindia, cresce l'Alberello Pantesco, immagine di una viticoltura antica denominata "Patrimonio Unesco". "La figlia del vento", così fu chiamata Pantelleria dagli Arabi per le correnti d'aria che costantemente la attraversano.

Per questo motivo, la vegetazione sull'isola si è adattata alle condizioni climatiche mutando la propria struttura per preservarsi. Così, anche l'alberello pantesco nasce e cresce all'interno di conche profonde 20 centimetri scavate nel terreno, per consentirne la sopravvivenza al riparo dal vento.

La vite inoltre, crescendo su se stessa, forma un cespuglio capace di raccogliere tutta la rugiada mattutina e ogni goccia diviene fonte di nutrimento per la pianta che durante il giorno è esposta ad alte temperature. Da questa pratica agricola ingegnosa e sostenibile, nascono le uve di Zibibbo.

Storie ritrovate

Un fiore leggiadro cresce nelle terre vulcaniche di Pantelleria: è la Serapias, una particolare orchidea che fiorisce in due ettari a ridosso di Montagna Grande. Lei non ha altro luogo al mondo, vive solo lì, in quell'isola ventosa nel cuore del Mediterraneo. Condivide la pace di quei luoghi remoti con i fiori selvatici, l'elicrisio rupestre, i capperi. I suoi petali rosa percorsi da venature viola splendono di luminosa bellezza, di misterioso fascino.

E il suo profumo, portato dalle brezze marine, volando sulle colline si intreccia con

Discover the island

"The Black Pearl of the Mediterranean" was created from the eruption of a large submerged volcano. Located in the sea between Sicily and Tunisia, Pantelleria fascinates us for the variety of its landscapes.

The Alberello Pantesco

The Alberello Pantesco grows among the sequence of manmade and natural sceneries, such as dammusi (typical local houses), dry stone walls, capers and prickly pears, the image of an ancient viticulture elected "Unesco Heritage".

The Arabs called Pantelleria "daughter of the wind" for the winds that constantly blow on the island. For this reason, the vegetation on the island has adapted to the climate conditions by mutating its structure for self-preservation. In fact, the Alberello Pantesco sprouts and grows in dips that are 20 centimetres deep in the soil, which allow its survival and protection from the wind. Furthermore, the vine grows on itself making it possible to collect all the morning dew and each drop becomes a source of nutrition for the plant, which is exposed to high temperatures during the day.

The Zibibbo grapes are a result of this ingenious and sustainable agricultural technique.

Rediscovered stories

An elegant flower that grows in the volcanic soils of Pantelleria: it's Serapias, a unique orchid that blossoms in two hectares on the foot of Montagna Grande.

It can't be found anywhere else but there, it only grows there, in the windy island at the centre of the Mediterranean.

It shares the peace of those remote places with wildflowers, helichrysum rupestre and capers. Its pink petals with purple veining shine with bright beauty and mysterious charm.

| Passito di Pantelleria DOC |

i sentori inebrianti del maturo Zibibbo che, come lei frutto esclusivo di quei luoghi, esprime la forza di quella terra, di quel sole e di quell'energia minerale e le restituisce con grazia e raffinata eleganza.

L'illustrazione di Nancy Rossit, racconta visivamente l'espressione di tutta la bellezza e luminosità delle orchidee dai petali rosa antico e dalle venature violacee.



Its scent, carried by the sea breezes, mixing in the hills with the inebriating hints of the ripe Zibibbo, as the flower it also exclusively grows on the island, which expresses the strength of the land, of the sun and of the mineral energy that provide it with graciousness and refined elegance.

The illustration by Nancy Rossit visually describes the expression of the beauty and brightness of the orchids with an antique pink colour and violet veining.





| Serapias | Passito di Pantelleria DOC |



Da una piccola produzione, il Passito di Pantelleria secondo natura

	Passito di Pantelleria DOC
Varietà	100% Zibibbo (Moscato d'Alessandria)
Vigneti	Coltivati ad alberello pantesco.
Suoli	Sabbiosi di origine vulcanica
Esposizione	Le uve provengono da varie contrade dell'isola di Pantelleria. Bukkurham: esposizione a ovest; Monastero: esposizione a sud-ovest; Piana di Ghirlanda: esposizione a est.
Epoca di vendemmia	Quarta settimana di agosto
Gradazione alcolica	14% vol
Formato	0,50 L
Vinificazione	Le uve vengono raccolte manualmente in cassette, una parte viene posta ad appassire per circa 20/22 giorni, successivamente l'uva passa viene aggiunta al mosto in fermentazione proveniente dalle uve fresche; la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a 16/18 °C. Il vino viene fatto affinare per circa 10 mesi in silos di acciaio e per tre mesi circa in bottiglia.
Note di degustazione	Colore giallo dorato, profumi di agrumi, rose, gelsomino ed uva passa. In bocca è pieno e tondo, con sapori minerali e dolci. Lunghissimo e persistente.
Temperatura di servizio	14°C
Abbinamenti	Perfetto a fine pasto con dolci a base di mandorle e formaggi piccanti.

From a small production, the Passito di Pantelleria according to nature

	Passito di Pantelleria DOC
Grape variety	100% Zibibbo (Moscato d'Alessandria)
Vine density	Alberello Pantesco-trained (sapling).
Soils	Sandy with a volcanic origin
Terroir	The grapes are harvested from several districts of the island of Pantelleria. Bukkurham: on the west; Monastero: on the south-western side of the island; Piana di Ghirlanda: on the east
Harvest time	Fourth week of August
Alcohol x% by volume	14% vol
Formats	0,50 L
Vinification	The grapes are hand-picked in crates, one part is withered for about 20/22 days, then the dried grapes are added to the fermenting must from the fresh grapes. Fermentation occurs in steel tanks at 16/18°C. The wine is aged for about 10 months in steel silos and for three months in the bottle.
Tasting note	Golden-yellow colour, aromas of citrus, roses, jasmine and raisins. Full and round to the palate, with mineral and sweet flavours. Very long and persistent.
Serving temperature	14°C
Pairings	Perfect at the end of a meal with almond based desserts and spicy cheeses.





Mandarossa Winery
Contrada Puccia – 92013 Menfi (AG)
Italia
T. +39 092577111
info@mandarossa.it
mandarossa.it

