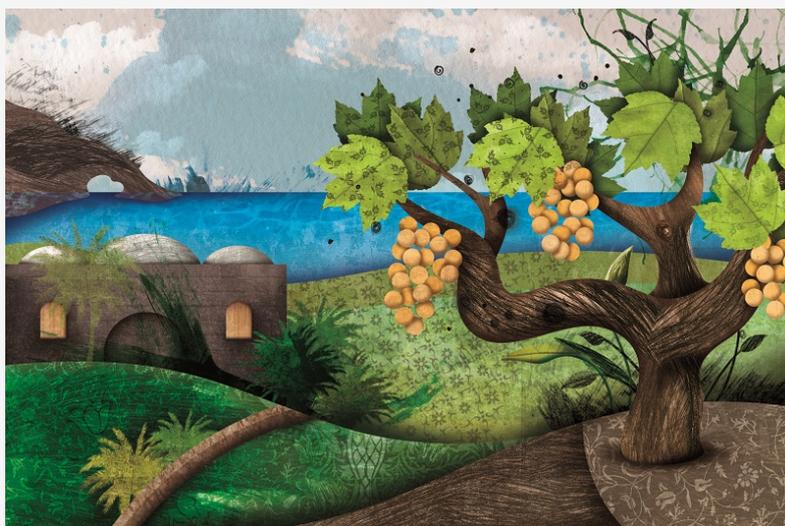




Mandarossa arriva a Pantelleria e presenta una nuova etichetta delle Storie Ritrovate



Una nuova avventura aldilà del mare, nuovi vigneti e una nuova etichetta per Mandarossa. 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 Mandarossa Sentiero delle Gerle e ai menfitani *Vini di Contrada*, nella linea *Storie Ritrovate*, il progetto di Mandarossa 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 Pantescia. Un fiore raro e delicatissimo che cresce solo in un'area limitata dell'isola di Pantelleria.



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.



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.