



MANDRAROSSA

contrada Puccia  
92013 Menfi (Agrigento)  
0925.77.1111  
info@mandrarossa.it  
www.mandrarossa.it  
f Mandrarossa Wines  
i Mandrarossa Wines

in collaborazione con

## Mandrarossa Serapias, il richiamo di Pantelleria

*L'ultimo nato è un vino dolce dalla personalità avvolgente, che viene prodotto sull'isola vulcanica in una limited edition di sole 6 mila bottiglie > Le uve di Zibibbo, allevate ad alberello pantesco, si trovano a Piana della Ghirlanda, Monastero e Bukkuram, sul versante interno esposto a nord-est*

«Stavamo passando l'estate nell'isola di Pantelleria, all'estremo sud della Sicilia, e non credo che esista al mondo un luogo più consono per pensare alla Luna». Così scriveva il premio Nobel colombiano Gabriel Garcia Marquez nel suo *Taccuino di cinque anni*. In effetti le scogliere di pietra lavica a picco sul mare, i faraglioni, ma anche i muri a secco e i caratteristici dammusi ricordano piuttosto da vicino i crateri del paesaggio lunare.

«Pantelleria è un paradiso terrestre sospeso tra la Sicilia e la Tunisia, una terra meravigliosa dal punto di vista paesaggistico e dalle atmosfere suggestive, figlia di una natura selvaggia e dirompente», esordisce il presidente delle Cantine Settesoli Giuseppe Bursi. Proprio qui Mandrarossa, brand dedicato al canale on trade, frutto della selezione dei

vigneti a più spiccata vocazione viticola dell'azienda, ha deciso di avviare il suo ultimo progetto enologico d'eccellenza. Si tratta di Mandrarossa Serapias, un profumato Passito di Pantelleria Doc in commercio dallo scorso ottobre.

«Quest'isola vulcanica sospesa nel tempo si trova a sei ore di navigazione dalla costa sud-occidentale della Sicilia, dove si estendono i nostri vigneti collinari di Mandrarossa che guardano il mare. Grazie a un suggestivo fenomeno di rifrazione della luce, nelle giornate terse all'orizzonte è possibile scorgere le tre punte di Pantelleria...». Difficile resistere a un tale richiamo. Da qui la decisione di selezionare 2 ettari di Zibibbo (Moscato d'Alessandria) piantato ad alberello pantesco, l'antico metodo di coltivazione locale della vite a forma di

cespuglio che nel 2014 è stato inserito nella lista del Patrimonio Immateriale dell'Umanità Unesco. «Gli alberelli vengono "scavati" al centro di profonde conche che difendono le piante dai forti venti di scirocco e levante. La conca permette di creare il microambiente ideale per la maturazione degli acini, convogliando le piogge e le abbondanti rugiade notturne verso le radici ed evitando al tempo stesso che i grappoli tocchino terra». I vigneti da cui nasce Serapias si trovano nelle contrade Piana della Ghirlanda, Monastero e Bukkuram, sul versante interno dell'isola esposto a nord-est. «Una posizione perfetta grazie ai venti freschi che nel periodo estivo contribuiscono a dare sollievo alle piante nelle giornate più afose».

Il nuovo Passito di Pantelleria fa parte

IN APERTURA l'etichetta del passito firmato Mandrarossa, marchio d'eccellenza di Cantine Settesoli, è stata realizzata dall'artista Nancy Rossit  
A DESTRA l'azienda della famiglia Minardi, dove si svolge la produzione, e i vigneti ad alberello



della linea Storie ritrovate, che include le due referenze etnee Sentiero delle Gerle e i due Vini di Contrada menfitani. «Con questa collezione abbiamo voluto rendere omaggio alle uve autoctone siciliane più significative, vinificandole in purezza per esprimere al massimo l'essenza dei diversi terroir. Nel caso del Serapias, la produzione è di circa 6 mila bottiglie della vendemmia 2019».

L'etichetta rievoca la forma della rarissima *Orchidea Serapias Cossyrensis*, una varietà che cresce solo ed esclusivamente a Pantelleria. «Prende il nome dall'antico toponimo dell'isola, che fu battezzata Cossyra dai Greci, ed è conosciuta anche come *Orchidea Pantescia*. Vive solo qui, in una zona limitatissima di circa 2 ettari a ridosso di Montagna Grande, in un ecosistema delicatissimo che le permette di fiorire solo due mesi all'anno tra marzo ed aprile, raggiungendo un'altezza tra i 15 e i 30 cm. Oltre al profumo, colpisce il suo colore, contraddistinto da intense sfumature rosa antico e violacee». A firmare il progetto grafico di Serapias è l'artista Nancy Rossit (già autrice delle illustrazioni delle etichette della linea Storie Ritrovate) che ha enfatizzato l'avvolgente carnosità del fiore, puntando sulle diverse sfumature del rosso.

Le uve Zibibbo vengono raccolte a mano nella quarta settimana di agosto e poi riposte in piccole cassette. Una parte è fatta appassire per circa 20-22 giorni e successivamente l'uva passa viene aggiunta al resto del mosto già in fermentazione in serbatoi di acciaio a una



temperatura compresa tra i 16 e i 18 °C. Segue un affinamento di circa 10 mesi in silos di acciaio e un riposo di 3 mesi in bottiglia».

Per la produzione di Serapias, Settesoli si avvale della partnership con la famiglia Minardi, storica azienda produttrice pantescia: tutto l'iter di trasformazione avviene presso la Cantina situata in contrada Karuscia. «Le parcelle di Zibibbo vengono regolarmente seguite e monitorate dallo staff degli agronomi Mandrarossa, così come l'intero processo di vinificazione, gestito dal team di enologi aziendali guidati da Mimmo De Gregorio con la consulenza di Alberto Antonini.

Serapias si propone come una moderna interpretazione dell'antico "oro giallo di Pantelleria", il vino che incantò già i Cartaginesi, quando sbarcarono sull'isola nel II secolo a.C. La seduzione comincia dal colore, giallo dorato intenso, per spostarsi sul ricco bouquet, dove spiccano note di agrumi, gelsomino e uva passa. «Le origini sabbiose e vulcaniche dei terreni pantesci donano a questo Passito una decisa mineralità, ben equilibrata da una buona gradazione alcolica intorno ai 14% vol. L'intensità aromatica al palato è modulata da un'impronta di pietra focaia e da una chiusura lunga e persistente. Difficile da dimenticare.