Vino

Passito di Pantelleria DOC Serapias: Mandrarossa arriva a Pantelleria.

L'azienda Mandrarossa presenta una nuova etichetta delle Storie Ritrovate.

By **Winery Tasting Sicily** - 28 Ottobre 2020

9 0

Passito Di Pantelleria DOC Serapias Mandrarossa.

Una nuova avventura, nuovi vigneti e una nuova etichetta per Mandrarossa con il **Passito di Pantelleria DOC Serapias** che ha ufficialmente debuttato sul mercato nel mese di ottobre 2020 con l'annata 2019.

Un vino che ha i suoi natali nell'isola di ***Pantelleria***, *un paradiso terrestre tra la* ***Sicilia*** *e la Tunisia, una terra selvaggia e dirompente. L'isola si trova a sei ore di navigazione dalla costa sud occidentale siciliana e i vigneti di Mandrarossa si estendono lussureggianti su colline che* guardano il mare. Su panoramici terrazzamenti le viti vengono coltivate con il sistema dell'alberello pantesco, patrimonio UNESCO. Le uve di Zibibbo ricavate da questi vigneti, unici al mondo, rappresentano la materia prima per la vinificazione del pregiato Passito di Pantelleria DOC.

Nelle Contrade Piana della Ghirlanda, Monastero e Bukkuram, sul versante interno dell'isola esposto a nord-est, in una posizione perfetta grazie ai venti freschi che nel periodo estivo contribuiscono ad alleviare dalla calura delle giornate più afose, Mandrarossa ha selezionato due ettari di questo vitigno. Qui è nato un vino seducente, profumato ed intenso, interpretazione contemporanea di quell' "oro giallo di Pantelleria" che incantò i Cartaginesi al loro arrivo nell'isola nel 200 a.c.

Il Passito DOC Serapias, insieme ai vini a denominazione Etna DOC di Mandrarossa Sentiero delle Gerle e ai menfitani *Vini di Contrada*, fa parte della linea ***Storie Ritrovate***, 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 di Nancy Rossit, autrice delle altre quattro etichette facenti parte della linea *Storie Ritrovate*, 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.

I VIGNETI E LA VITICOLTURA PANTESCA

Le **uve di zibibbo** destinate alla produzione del Passito di Pantelleria DOC *Serapias* crescono in vigneti disposti in terrazzamenti che poggiano su **suoli di origine vulcanica** a grande prevalenza sabbiosa. 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 viti hanno una forma a cespuglio, per permettere alla rugiada della mattina di accumularsi sul terreno ed essere protetta dalle foglie, e che vengano allevate all'interno di profonde conche, per proteggerle dai venti, secondo il sistema dell'alberello pantesco.

L'altitudine variabile dei **terrazzamenti**, da pochi metri sul livello del mare nelle zone costiere a 200/300 metri sul livello del mare, rende i **tempi di maturazione** e la vendemmia delle uve **molto variabili**.

LA VINIFICAZIONE E IL VINO

Le uve del Passito DOC Serapias 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.

Scopri di più sul sito mandrarossa.com.