MANDRAROSSA
LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

FOOD&BEVERAGE

FOOD&BEVERAGE – NOVEMBRE 2020

MANDRAROSSA

Vini distintivi per l'azienda con la ricerca nel Dna

Brand di vini 100% siciliani, espressione della biodiversità dell'isola, l'azienda ha individuato la migliore combinazione varietà-terroir. Dando così vita a vini originali come il bianco frizzante Calamossa, armonico e persistente e lo spumante Chenin Blanc Brut, rotondo ed elegante

La ricerca è il filo conduttore della storia di Mandrarossa, brand di vini 100% siciliani, espressione della biodiversità dell'isola. L'azienda nasce nel 1999 da uno studio durato oltre vent'anni che ha portato a individuare la migliore combinazione varietà-terroir: l'habitat ideale per far sì che ciascuna tipologia di uva esprima al meglio le proprie potenzialità. Un approccio che non cambia negli anni. In cinque campi sperimentali, nel territorio di Menfi dove nasce Mandrarossa, è stato monitorato il comportamento di altre varietà cui sono seguite intense attività di micro vinificazione che hanno portato a introdurre nella gamma nuovi vini, alcuni unici per il panorama siciliano.

La produzione oggi comprende anche due vini speciali, perché ci sono momenti che meritano di essere celebrati. Un nuovo inizio, una vecchia data, una semplice giornata che volge al termine. Nascono così le Specialità Mandrarossa per esaltare al meglio ogni attimo: Calamossa e Chenin Blanc Brut. Lungo la costa sud occidentale della Sicilia, nel territorio incontaminato di Menfi, un'incantevole insenatura incastonata tra vigne e mare dà il nome a Calamossa. Il dolce tratto delle dune sabbiose mosse dal vento e cosparse di profumatissimi gigli marini, i raggi del sole che irradiano la spiaggia dorata e le onde che si infrangono sugli scogli che delimitano la conca, richiamano il movimento del vino che porta con sé la freschezza delle brezze marine, la sapidità della salsedine e l'energia dei suoli, espressione autentica di un territorio unico. Da uve autoctone a bacca bianca, dal colore giallo paglierino che sprigiona freschi sentori di fiori di acacia e di glicine in armonia con delicate note di miele, Calamossa al gusto è fresco e gradevole grazie al giusto equilibrio tra zuccheri e acidità che lo rendono armonico e persistente.

Lo Chenin Blanc Brut è l'emblema della Sicilia che non ti aspetti: Tra i vitigni sperimentali più nuovi e sorprendenti c'è sicuramente lo chenin blanc. Versatile, vigoroso, di grande carattere, nasce da ricerca, selezione clonale e sperimentazione. Oggi Mandrarossa coltiva il suo chenin blanc in terreni a medio impasto tendente al calcareo, a 250 metri sul livello del mare, esposti a sud/sud-est del territorio di Menfi. La cultivar, grazie alla sua elevata mineralità ed acidità, si è poi dimostrata ideale per la produzione di un brut, lo Chenin Blanc di Mandrarossa. Qui, dove il clima è caldo e secco, le uve mature producono vini dagli intensi aromi di mela matura, miele, limone, pesca. Ottenuto con il metodo Charmat, ha un finissimo perlage; il profumo è deciso e fresco con sentori di gelsomino, agrumi, albicocca e una fragrante sfumatura di crosta di pane e lieviti; al palato è rotondo, elegante e minerale con un finale lungo e persistente. Lo Chenin Blanc Brut, grazie alla sua vivacità, accompagna felicemente un pranzo di lavoro o una cena raffinata, ma è ben adatto anche al momento dell'aperitivo.