



MANDRAROSSA
LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI



LAVINIUM.IT – 14 DICEMBRE 2020

Passito di Pantelleria Serapias 2019 Mandrarossa

Roberto Giuliani



Degustatore: **Roberto Giuliani**

Valutazione: @@@@

Data degustazione: 12/2020

Tipologia: **DOC Bianco Passito**

Vitigni: **zibibbo**

Titolo alcolometrico: **14%**

Produttore: **MANDRAROSSA - Cantine Settesoli**

Bottiglia: **500 ml**

Prezzo enoteca: **da 15 a 25 euro**

Il vino prende il nome da un fiore caratteristico delle terre vulcaniche di Pantelleria e le uve provengono da tre diverse contrade dell'isola: Bukkuram (termine di origine araba che significa "padre della vigna"), che è esposta a ovest, Monastero a sud-ovest e Piana di Ghirlanda (u Chiánu dā Ghirlánna) a est.

La raccolta dello zibibbo 2019 è stata effettuata nell'ultima settimana di agosto, manualmente in cassette; una parte è stata posta ad appassire per circa 20/22 giorni e poi aggiunta nei serbatoi in acciaio inox al mosto in fermentazione proveniente dalle uve fresche, mantenendo il controllo della temperatura tra i 16 e i 18° C.

Successivamente, il vino ottenuto è stato posto in silos di acciaio dove è maturato per circa 10 mesi, infine ha trascorso tre mesi in bottiglia prima di essere posto in commercio.

Fa parte della linea "Storie ritrovate", che è dedicata ai vini ottenuti da uve autoctone.



MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

Nel calice ha un colore ambrato luminoso e una tavolozza di profumi decisamente interessante, si sente molto bene la nota iodata e salmastra portata dal mare che circonda l'isola, che accoglie sentori di moscato appassito, effluvi di rosa, elicriso e gelsomino, poi arancia candita, crema chantilly, albicocca disidratata, ananas, leggera tostatura, slanci di incenso e roccia frantumata, vaniglia, il tutto avvolto in una calibratissima ventata ossidativa.

Al palato è intenso, salino, minerale, ben sorretto dall'acidità e con un carico di frutta passita avvolgente, la componente dolce è misurata ad hoc, non è ciò che domina nel finale, che invece lascia un senso di freschezza, spingendo a riassaggiarlo con grande piacere.

Vicinissimo alla quinta chiocciola.



Roberto Giuliani shared a link.

20h · 🌐



[#degustazioni](#)

Passito di Pantelleria Serapias 2019 Mandrarossa

Il vino prende il nome da un fiore caratteristico delle terre vulcaniche di Pantelleria e le uve provengono da tre diverse contrade...



LAVINIUM.IT

Passito di Pantelleria Serapias 2019 Mandrarossa

Il vino prende il nome da un fiore caratteristico delle terre vulcanic...



 Like

 Share