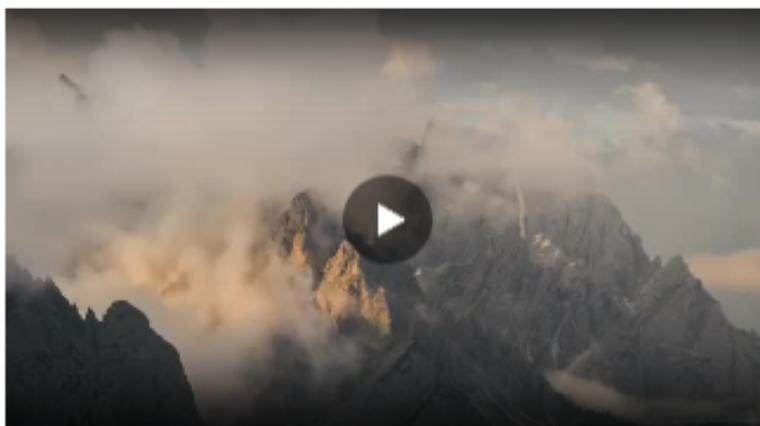


## Mandarossa e i vini Etna DOC: ecco come nascono

Condividi su:



redazione | lunedì 07 Dicembre 2020 - 10:43



**I vini Etna DOC di Mandrarossa sono due: il *Sentiero delle Gerle Etna Bianco* DOC 2018 e il *Sentiero delle Gerle Etna Rosso* DOC 2016**

Nascono da un vigneto di quattro ettari localizzato a Linguaglossa, uno dei comuni del Parco dell'Etna posizionato sul versante nord-orientale del vulcano. Vengono prodotti con uve carricante e nerello mascalese in purezza.

La vinificazione e l'affinamento sono effettuati in acciaio (per il carricante) e in acciaio e legno (per il nerello mascalese), che garantiscono ai bianchi una gradazione alcolica media, profumi intensi e complessi e una particolare sapidità, e ai rossi una buona gradazione alcolica, struttura ed equilibrio.

Le etichette sono il frutto della rinnovata collaborazione tra Mandrarossa e l'artista Nancy Rossit, che con lo stile evocativo ed emozionale che la contraddistingue ha dipinto l'alba e il tramonto su sentieri che conducono al vulcano Etna, popolati dalle donne lavoranti: tradizionalmente l'anima della viticoltura Etnea.

Entrambi identificati in etichetta come *Sentiero delle Gerle*, i due vini a denominazione Etna DOC di Mandrarossa fanno parte, insieme ai *Vini di Contrada* lanciati nel 2019, della linea "storie ritrovate": le storie della Sicilia più autentica, più storicamente caratterizzata, che porta con sé una sapienza antica nella scelta dei terreni migliori, insieme a conoscenze approfondite e a competenze modernissime nella loro gestione.

I nuovi vini verranno immessi sul mercato a partire dal mese di aprile 2020: saranno un bianco e un rosso, prodotti con uve *carricante* e *nerello mascalese*, rispettivamente dell'annata 2018 e 2016.

Il numero di bottiglie prodotte è limitato a poche migliaia; la vinificazione è a cura di Mimmo De Gregorio e del team di enologi aziendali, con la consulenza di Alberto Antonini.

### **Le schede tecniche**



#### **a. SENTIERO DELLE GERLE 2018**

*Il bianco minerale che profuma di zagara*

**ETNA BIANCO DOC**

**Varietà** 100% carricante

**Vigneti** allevati a contropalliera e potati a cordone speronato (4350 piante/ha e 7500 kg/ha)

**Suolo** 100% vulcanico

**Esposizione dei vigneti** versante sud-est

**Periodo di vendemmia: seconda metà di settembre**

**Gradazione alcolica 13%**

**Formato 0,75 cl**

**Note di Degustazione**

Giallo paglierino, con riflessi dorati. Al naso si presenta di piacevole finezza; si esprime con sentori di frutti gialli e note di fiori bianchi. Al palato si rivela ampio e ricco, di equilibrata acidità e armonioso finale.

#### **Temperatura di servizio**

10°-12°

## Abbinamenti

Ottimo in abbinamento alle preparazioni a base di pesce, si sposa molto bene anche con i crostacei e i molluschi.



### **b. SENTIERO DELLE GERLE 2016**

*Un rosso vulcanico di grande eleganza*

#### **ETNA ROSSO DOC**

**Varietà** 100% nerello mascalese

**Vigneti** allevati a controspalliera e potati a cordone speronato (4350 piante/ha e 7000 kg/ha)

**Suolo** 100% vulcanico

**Esposizione dei vigneti** versante sud-est

**Periodo di vendemmia:** prima metà di ottobre

**Gradazione alcolica** 13,5%

**Formato** 0,75 cl

#### **Note di Degustazione**

Rosso granato alla vista, esprime al naso complesse sensazioni di ribes, more, prugne, spezie e caffè. Assaggio corposo e ottimamente bilanciato, grazie ai tannini eleganti e alla freschezza discreta, che contribuisce a renderlo persistente.

#### **Temperatura di servizio**

16°-18°

## Abbinamenti

Ottimo in abbinamento alle carni rosse, in umido e arrosto, si sposa bene anche con i salumi.



### **Sentiero delle Gerle: la storia ritrovata**

*Alle pendici del vulcano la cura delle vigne era, per tradizione, affidata alle donne. Donne forti e di temperamento che curavano con amore materno le viti. Ogni giorno si riversavano tra i filari allineati in quel triangolo di terra nera che guarda l'Etna. Portavano con loro la gerla e indossavano grembiuli rossi e fazzoletti azzurri per ripararsi dal sole. Si avviavano in piccoli gruppi a valle, lungo il sentiero che solcava come un sorriso quelle terre vulcaniche.*

*E mentre scendevano ai campi si fermavano ad ammirare la bellezza della piana punteggiata da quei grembiuli rossi e dall'oro pallido delle uve. E quando, a fine settembre, u Carricanti, vitigno generoso profumava di zagara, loro rimanevano lì ad ascoltare i canti che le compagne intonavano durante la raccolta e a godere di quei passi di danza che, nelle pause, rendevano la vendemmia una festa.*

*E al tramonto quando u Neriddu Mascalisi veniva portato nelle ceste ai carri per andare alla pigiatura, le donne si attardavano in cima al sentiero per ammirare le compagne ancora al lavoro, splendenti nei grembiuli mossi dal vento. Le guardavano con orgoglio, fiere della raccolta e di quei grappoli blu, lunghi e succosi, dal profumo di spezie e ginestra, siciliano e di carattere proprio come loro.*

Condividi su:

