



Mandarossa, Doc Passito di Pantelleria Serapias 2019



Vendemmia: 2019

Uvaggio: Zibibbo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Domenico De Gregorio

Territorio: Pantelleria

Mancava tra le etichette di Mandarossa un vino dolce dell'antica tradizione siciliana. Un'assenza colmata ad ottobre con l'arrivo di questo passito di Pantelleria, ottenuto da due ettari di vigneto estesi su tre contrade pantesche: Bukkuram, Monastero e Piana di Ghirlanda. Un'etichetta che va ad affiancarsi all'Etna Sentiero delle Gerle e ai menfitani Vini di Contrada, tutti appartenenti alla

linea “Storie Ritrovate”, il progetto di Mandrarossa nato per produrre vini da uve siciliane in purezza. Mandrarossa è infatti il marchio di Cantine Settesoli che raccoglie i vini più prestigiosi della casa madre. Anche dal punto di vista formale, l’etichetta del passito è frutto del lavoro di Nancy Rossit, già autrice delle altre etichette facenti parte della linea “Storie Ritrovate”, e 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. Questo è il nome del vino che nella versione 2019, affinata per 10 mesi in acciaio, ci conduce nel bel mezzo delle suggestioni che solo questo prodotto sa regalare. Il suo profilo olfattivo, per certi aspetti classico, è capace di mettere assieme gelsomino, dattero, agrumi e uva passa. Al gusto, il sorso è morbido ed avvolgente, ma mai stucchevole ed anzi capace di lampi fragranti che lo accompagnano per tutta la sua estrema lunghezza.

Copyright © 2000/2020

Contatti: info@winenews.it

Seguici anche su Twitter: [@WineNewsIt](#)

Seguici anche su Facebook: [@winenewsit](#)

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2020