





# Le Nostre Origini

Mandrarossa nasce nel 1999, da uno studio durato oltre 20 anni, che ha portato a individuare la migliore combinazione varietà/terroir: l'insieme delle condizioni ideali che consentono ad ogni tipologia di uva di esprimere al meglio le proprie potenzialità.



# INNOVAZIONE

I vini Mandrarossa sono frutto di una continua **sperimentazione** verso l'innovazione.

# **RICERCA**

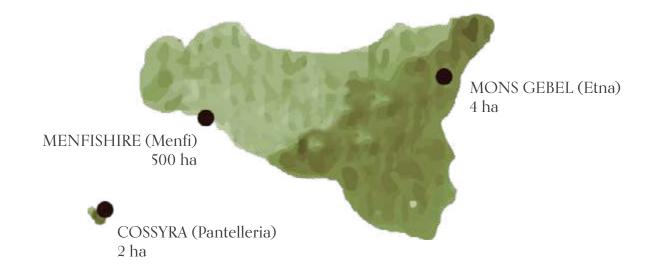
Dalle colline della costa Sud-occidentale che degradano sul mare, alle sabbie nere dell'Etna, Mandrarossa ricerca **l'habitat migliore** per far sì che ciascuna cultivar esprima il suo massimo potenziale.

# SCELTA

Lo studio sul comportamento delle uve ed intense attività di micro vinificazione hanno portato nel tempo ad introdurre nella gamma diversi vini, alcuni dei quali, unici per il panorama siciliano.

Per questo Mandrarossa è la Sicilia del vino che non ti aspetti.





DALLE TERRE INCONTAMINATE DELLA SICILIA SUD-OCCIDENTALE, ALLE SABBIE NERE DEL VULCANO PIÙ ALTO D'EUROPA, FINO ALLE COSTE ROCCIOSE DI UN'ISOLA PERENNEMENTE ACCAREZZATA DAL VENTO, LA SICILIA DI MANDRAROSSA È OGGI RAPPRESENTATA DA TRE TERRITORI FORTEMENTE VOCATI ALLA VITICOLTURA: MENFI, ETNA E PANTELLERIA.





Menfi FOTO: FOCE DEL FIUME BELICE, CON IL PONTE A TRAVATA METALLICA DELLA VECCHIA FERROVIA

Il territorio della costa sud occidentale dell'isola è caratterizzato da morbide colline colme di vigne degradanti sul mare e da distese di uliveti incorniciati da siepi e macchia mediterranea. È questo il Menfishire, uno dei più importanti distretti vitivinicoli della Sicilia, dove l'agricoltura è la fonte dello sviluppo economico e sociale. Qui si producono vini di alta qualità, un ottimo olio extravergine di oliva da varietà autoctone, ed eccellenze quali il carciofo e il melone d'inverno. Un ambiente naturale di grande bellezza, una costa di Sicilia ancora poco conosciuta ed incontaminata.

# I suoli del Menfishire

Cinque sono le diverse tipologie di suoli, che su queste colline cambiano da palmo a palmo, creando un incredibile arazzo di colori. Così ciascuna varietà di uva viene prodotta nel suo terreno ideale, conferendo al vino un profilo inconfondibile ed una qualità eccellente.



RICERCA



Sabbioso Argilloso Medio impasto Calcareo Limoso





Gli arabi la chiamavano Mons Gebel, "montagna due volte", un rafforzativo che indicava la maestosità di un luogo unico al mondo dove l'imponente sagoma del Vulcano, con il suo cono fumante, regala emozioni indescrivibili. I crateri, le ceneri, le grotte e la valle del Bove, quasi in contrasto con giardini, vigneti, uliveti, boschi e neviere fanno dei territori del vulcano un luogo di grande fascino, un mosaico ambientale di rara bellezza. È qui che Mandrarossa ha deciso di iniziare una nuova avventura uscendo, dopo venti anni, dai confini del Menfishire, per esplorare nuovi territori e scoprire nuove storie da raccontare. Ci troviamo a Linguaglossa, nel versante Sud-est del Vulcano, dove sono stati selezionati accuratamente 4 ettari di Carricante e Nerello Mascalese, vitigni autoctoni figli delle sabbie nere, che generano vini vibranti e distintivi.





Generata dall'eruzione di un vulcano sottomarino, l'isola di Pantelleria venne chiamata Cossyra dai greci. Scogliere di pietra lavica a picco sul mare, faraglioni, muri a secco, dammusi, fichi d'india, coltivazioni di capperi dall'aroma intenso e non ultimo l'alberello pantesco, dichiarato dall'Unesco patrimonio dell'Umanità. Le uve di Zibibbo ricavate da questi vigneti, unici al mondo, rappresentano la materia prima per la vinificazione del pregiato Passito di Pantelleria. Un richiamo, per Mandrarossa, ad attraversare il mare e sperimentare nuovi progetti in un'isola sospesa nel tempo. Nasce così, nel 2020 il primo vino di Mandrarossa della DOC Pantelleria.



SCELTA - VINI

# INNOVATIVI

### INNOVATIVI





# URRA DI MARE

### IL SAUVIGNON BLANC FIGLIO DELLA BREZZA MARINA

100% SAUVIGNON Blanc

DENOMINAZIONE Bianco Sicilia DOC

TERRITORIO D'ORIGINE Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a sud
e sud-ovest su suoli argillosi
e calcarei

EPOCA DI VENDEMMIA Seconda settimana di agosto

VINIFICAZIONE
La criomacerazione delle uve
avviene ad una temperatura di
5-8°C per 4-6 ore. L'uva fermenta
poi a 16-18°C per 15\20 giorni.

AFFINAMENTO 4 mesi in vasche di acciaio

GRADO ALCOLICO 12% vol

FORMATI 75 cl, 1,5 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati brillanti. Il profumo è intenso, con aromi di agrumi, pesca, albicocca e sentori di menta e basilico. Al palato presenta un'ottima armonia tra aromi di frutta e mineralità, con un finale fresco e persistente.

ABBINAMENTI Ostriche, insalate di mare, pesce alla griglia.





### INNOVATIVI

# SANTANNELLA

### L'INTENSITÀ AVVOLGENTE DI UN BIANCO STRUTTURATO E MODERNO

70% FIANO, 30% CHENIN BLANC

DENOMINAZIONE Terre Siciliane IGT

TERRITORIO D'ORIGINE Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a sud
e sud-est su suoli limosi
e a medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA Fiano: seconda settimana di settembre Chenin Blanc: quarta settimana di agosto

VINIFICAZIONE
La criomacerazione delle uve
avviene ad una temperatura di
5-8°C per 4-6 ore. L'uva fermenta
poi a 16-18°C per 15\20 giorni.

AFFINAMENTO
Il Fiano affina in barrique
per 4 mesi. Lo Chenin Blanc
matura in acciaio per 6
mesi.

GRADO ALCOLICO 13,5% vol

FORMATI 75 cl, 1,5 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il vino ha un colore giallo carico
con intensi riflessi dorati. Il
profumo è intenso, con aromi
di frutta matura, mandorle e
nocciole. Al palato è intenso pieno
e minerale, caratteristiche che lo
rendono un vino molto piacevole.

ABBINAMENTI Pasta con gamberi e pistacchio, carni bianche, verdure grigliate.





# TIMPEROSSE

# IL PETIT VERDOT IN PUREZZA, ESPRESSIONE DI UN'ALTRA SICILIA

100% PETIT VERDOT

DENOMINAZIONE Terre Siciliane IGT

TERRITORIO D'ORIGINE Menfi

TERROIR

Esposizione dei vigneti a sud su suoli calcarei e sabbiosi

EPOCA DI VENDEMMIA Seconda settimana di settembre

VINIFICAZIONE Le uve macerano e fermentano per 4-6 giorni ad una temperatura di 18-22°C. AFFINAMENTO

4 mesi in vasche di acciaio

GRADO ALCOLICO 13.5% vol

FORMATI 75 cl. 1.5 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino ha un colore rosso rubino con riflessi violacei. Il profumo è intenso con eleganti note di frutti rossi come gelsi neri e prugne ed erbe aromatiche quali rosmarino e salvia. Al palato è giovane e vivace, con tannini morbidi e gentili.

ABBINAMENTI

Formaggi, tonno scottato, pollo

al forno.





### INNOVATIVI

# BONERA

### UN BLEND MEMORABILE

50% NERO D'AVOLA, 50% Cabernet Franc

DENOMINAZIONE Rosso Sicilia DOC

TERRITORIO D'ORIGINE Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a sud
e sud-est su suoli limosi
e a medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA Prima settimana di settembre

VINIFICAZIONE Le uve macerano e fermentano per 8-10 giorni ad una temperatura di 18-22°C. AFFINAMENTO 6 mesi in barrique, 3 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO 13,5% vol

FORMATI 75 cl, 1,5 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE Il vino ha un colore rosso rubino con intensi riflessi purpurei. Al naso presenta sentori di frutti rossi ed aromi di frutta secca come prugne e mandorle. Al palato è intenso e pieno, con una buona struttura data da tannini setosi e dolci.

ABBINAMENTI Formaggi stagionati, grigliata di

carne, involtini di carne rossa.





# CAVADISERPE

# L'UNICITÀ DI UN CONNUBIO VINCENTE

60% MERLOT, 40% ALICANTE BOUSCHET

DENOMINAZIONE Terre Siciliane IGT

TERRITORIO D'ORIGINE Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti
a sud-ovest su suoli argillosi
e a medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA Terza settimana d'agosto

VINIFICAZIONE Le uve macerano e fermentano per 2-3 giorni ad una temperatura di 16-18°C. AFFINAMENTO 8 mesi in barrique

GRADO ALCOLICO 14% vol

FORMATI 75 cl, 1,5 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE Il vino ha un colore rosso rubino con profondi riflessi violacei. Al naso presenta aromi di confettura di prugne e susine, sentori di erbe aromatiche e spezie. Al palato è intenso ed armonico.

ABBINAMENTI Costolette di agnello e patate arrosto, timballo di maccheroni, frittata di carciofi e formaggio



CARTAGHO

INNOVATIVI

CARTAGHO

STORIE RITROVATE

SPECIALITÀ

AUTOCTONI COSTADUNE

CLASSICI E INTERNAZIONALI

LOLIO

# Nel 2004 Mandrarossa produceva il suo primo Nero d'Avola barricato, frutto della selezione dei migliori 15 ettari di questa varietà, per un totale di 3 vigneti. Sin dalla prima annata il vino rivelò un carattere deciso, intenso ed avvolgente. Nello scegliere il nome di questo iconico Nero d'Avola, il pensiero è andato alla storia del popolo cartaginese, che arrivò dal nord Africa in Sicilia e che in tutta l'isola venne osteggiato dalle popolazioni che si erano già qui insediate. Dappertutto tranne che a Selinunte.

ed inclusione.

già colonia greca, dove si instaurò una lunga e pacifica convivenza. Cartagho è

dunque il tributo a questo spaccato di storia antica, a questo esempio di melting pot





# CARTAGHO

### IL NERO D'AVOLA CHE CONQUISTA TUTTI

100% NERO D'AVOLA

DENOMINAZIONE Rosso Sicilia DOC

TERRITORIO D'ORIGINE Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti
a sud-ovest su suoli calcarei
e sabbiosi

EPOCA DI VENDEMMIA Prima settimana di settembre

VINIFICAZIONE Le uve macerano e fermentano per 8-10 giorni ad una temperatura di 22-25°C. AFFINAMENTO 12 mesi in barrique e 4 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO 14% vol

FORMATI 75 cl, 1,5 l, 3 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il vino ha un colore rosso intenso
con vibranti note porpora. Il
profumo è intenso, con sentori
di more selvatiche e marasca.
Al palato è netto e definito, con
note di dattero e sentori di pino
marittimo.

ABBINAMENTI Brasati di carne rossa, cacciagione, formaggi semistagionati





# STORIE RITROVATE

NNOVATIVI

CARTAGHO

STORIE RITROVATE

SPECIALITÀ

AUTOCTONI COSTADUNE

CLASSICI E INTERNAZIONALI

LOLIC







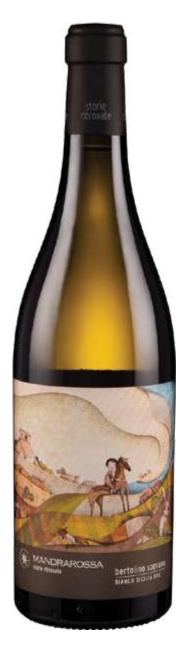
### STORIE RITROVATE

# VINI DI CONTRADA

A partire dal 2014, una squadra di agronomi ed esperti di suoli di portata internazionale, assieme agli enologi di Mandrarossa, ha condotto uno studio scientifico sui suoli calcarei che ha permesso di individuare un micro terroir ad altissimo potenziale qualitativo. Dalla mappatura di questi suoli, sono emersi vigneti unici. Qui, sono state coltivate le uve di Grillo e Nero d'Avolada cui sono nati "Bertolino Soprano" e "Terre del Sommacco", i vini di Contrada di Mandrarossa.

Il miglior modo per conoscere la vera natura di un territorio è scavare nei ricordi di chi lo ha vissuto fin dalle proprie origini. Così Mandrarossa è andata alla ricerca di storie antiche che hanno fatto la tradizione di questi luoghi unici e incantati. Il Bertolino Soprano racconta un momento legato all'infanzia di Santo, il viticoltore che con la sua famiglia si prende cura di quel vigneto di Grillo, descrivendone colori e paesaggi incontaminati che adesso rivivono nell'etichetta del vino. Il Terre del Sommacco narra invece un fatto storico che si interseca ad un momento di vita privata vissuto dal bisnonno di un altro viticoltore, il proprietario dei terreni in cui nasce il vino. Si tratta della storia della colonna Orsini che fu parte dell'impresa di Garibaldi in Sicilia.





### **VINI DI CONTRADA**

# BERTOLINO Soprano

IL GRILLO AUTENTICO, ELEGANTE E MINERALE

100% GRILLO

DENOMINAZIONE Bianco Sicilia DOC

TERRITORIO D'ORIGINE Menfi

TERROIR Esposizione dei vigneti leggermente a sud-ovest su suoli calcarei

EPOCA DI VENDEMMIA Prima settimana di settembre

VINIFICAZIONE
La criomacerazione delle uve
avviene ad una temperatura di
5-8°C per 4-6ore. L'uva fermenta
poi per 15\20 giorni a 16-18°C.

AFFINAMENTO 1 mese in tulipe di cemento, 11 mesi in botti grandi

GRADO ALCOLICO 13% vol

FORMATI 75 cl, 1,5 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE Sentori floreali infusi a note leggermente erbacee, intensi profumi di pesca bianca e cedro; al palato ha una giusta acidità che lo rende piacevolmente fresco e sapido.

ABBINAMENTI Verdure e zuppe di legumi, pesce al forno con patate, pasta con bottarga di tonno





# **VINI DI CONTRADA**

# TERRE DEL SOMMACCO

IL NERO D'AVOLA SENZA COMPROMESSI. DA TERRENI CALCAREI

100% NERO D'AVOLA

DENOMINAZIONE Rosso Sicilia DOC

TERRITORIO D'ORIGINE Menfi

TERROIR Esposizione dei vigneti a sud-ovest su suoli calcarei

EPOCA DI VENDEMMIA Prima settimana di settembre

VINIFICAZIONE Le uve macerano e fermentano per 6-8 giorni a 22-25°C. AFFINAMENTO

8 mesi in tulipe in cemento, 19 mesi in botti grandi

GRADO ALCOLICO 14% vol

FORMATI 75 cl, 1,5 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE Fragrante e piacevolmente fruttato con note di ciliegia, mora e viola; al palato è morbido, fruttato con tannini delicati e vivace freschezza.

ABBINAMENTI Brasato al vino rosso, arrosto di tacchino ripieno, filetto alla griglia



### STORIE RITROVATE

# VINI DELL'ETNA

A nord est della nostra Isola, c'è un luogo unico che racchiude in sé bellezza ed emozione, l'Etna. Qui, due sono le cultivar che rappresentano maggiormente la vocazione viticola di questo territorio dal suolo 100% vulcanico: il Carricante e il Nerello Mascalese. Da queste uve dalla forte personalità nascono i vini dell'Etna di Mandrarossa. Figli della terra nera, il Carricante dà vita ad un bianco energico, elegante e dalla sorprendente freschezza, mentre il Nerello Mascalese regala un rosso caratterizzato da vigoria, grinta e calore.

Sentiero delle Gerle è il loro nome, indissolubilmente legato al luogo in cui nascono, al territorio di Linguaglossa e a una storia antica che vede protagoniste le donne. Vere custodi del vigneto, per tradizione ogni giorno si recavano tra i filari allineati in quel triangolo di terra nera che guarda l'Etna, per curare con amore materno le viti, indossando grembiuli rossi e fazzoletti azzurri per ripararsi dal sole. Anche questa è una storia che prende vita nelle etichette illustrate di Nancy Rossit.







### VINI DELL'ETNA

# SENTIERO DELLE GERLE Etna bianco doc

IL BIANCO MINERALE CHE PROFUMA DI ZAGARA

100% CARRICANTE

DENOMINAZIONE Etna Bianco DOC

TERRITORIO D'ORIGINE Etna, versante sud-est

TERROIR Esposizione dei vigneti sul versante sud-est su suolo 100% vulcanico

EPOCA DI VENDEMMIA Seconda metà di settembre

VINIFICAZIONE
Dopo essere state diraspate,
le uve vengono pigiate e
pressate con presse soffici e
solo la primissima frazione di
mosto viene recuperata per la
fermentazione. Il mosto così
ottenuto viene aggiunto di lieviti
selezionati e posto ad una lunga
fermentazione, circa 25/30 giorni,
a temperatura di circa 12/15°C.

AFFINAMENTO

Finita la fermentazione, il vino, non privato delle fecce più leggere, viene posto ad affinare in silos di acciaio per 13/15 mesi a temperatura di circa 14°C.

GRADO ALCOLICO 13% vol

FORMATI 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.

ABBINAMENTI Preparazioni a base di pesce, molluschi, crostacei.





### VINI DELL'ETNA

# SENTIERO DELLE GERLE ETNA ROSSO DOC

UN ROSSO VULCANICO DI GRANDE ELEGANZA

100% NERELLO MASCALESE

DENOMINAZIONE Etna Rosso DOC

TERRITORIO D'ORIGINE Etna, versante sud-est

TERROIR Esposizione dei vigneti sul versante sud-est su suolo 100% vulcanico

EPOCA DI VENDEMMIA Prima metà di ottobre

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e pigiate, il prodotto ottenuto viene posto a macerare in piccoli fermentini, dove viene costantemente mantenuto il contatto tra bucce e mosto-vino grazie a continui rimontaggi; la macerazione-fermentazione dura circa 10/12 giorni con la temperatura mantenuta a 25/27°C.

# AFFINAMENTO

Finita la macerazione il vino viene separato dalle bucce, senza ricorrere a nessuna pressatura; il prodotto così ottenuto, viene posto a maturare, parte in contenitori di acciaio e parte in botti; durante tutto il periodo di affinamento il vino viene periodicamente travasato.

GRADO ALCOLICO 13,5% vol

FORMATI 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.

ABBINAMENTI Carni rosse in umido, carni rosse arrosto, salumi.





### STORIE RITROVATE

# PASSITO DI PANTELLERIA DOC

Un fiore leggiadro cresce nelle terre vulcaniche di Pantelleria: è Serapias, una particolare specie di orchidea che fiorisce in due ettari a ridosso di Montagna Grande. Lei non ha altro luogo al mondo, vive solo lì, in quell'isola ventosa nel cuore del Mediterraneo. Proprio come l'alberello pantesco, frutto esclusivo di quei luoghi, di quel sole e di quell'energia minerale da cui nascono le pregiate uve di Zibibbo che danno vita al Passito di Pantelleria.

L'illustrazione di Nancy Rossit, racconta l'espressione di tutta la bellezza e la luminosità dell'orchidea pantesca dai petali rosa antico e dalle venature violacee. Serapias, figlia esclusiva di questo territorio come la vite ad alberello, dà il nome al Passito di Pantelleria Doc di Mandrarossa.





PASSITO DI PANTELLERIA

# SERAPIAS

### DA UNA PICCOLA PRODUZIONE, IL PASSITO DI PANTELLERIA SECONDO NATURA

100% ZIBIBBO (MOSCATO D'ALESSANDRIA)

DENOMINAZIONE Passito di Pantelleria DOC

TERRITORIO D'ORIGINE Pantelleria

TERROIR
Terreni sabbiosi di origine
vulcanica

EPOCA DI VENDEMMIA Quarta settimana di agosto

VINIFICAZIONE
Le uve vengono raccolte
manualmente in cassette,
una parte viene posta ad
appassire per circa 20/22 giorni,
successivamente l'uva passa
viene aggiunta al mosto in
fermentazione proveniente dalle
uve fresche; la fermentazione
avviene in serbatoi di acciaio a
16/18 °C.

AFFINAMENTO 10 mesi in silos di acciaio 3 mesi circa in bottiglia

GRADO ALCOLICO 14% vol

FORMATI 50 cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE Colore giallo dorato, profumi di agrumi, rose, gelsomino ed uva passa. In bocca è pieno e tondo, con sapori minerali e dolci. Lunghissimo e persistente.

ABBINAMENTI
Perfetto a fine pasto con dolci
a base di mandorle e formaggi
piccanti.







SPECIALITÀ

NNOVATIV

CARTAGHO

STORIE RITROVATE

SPECIALITÀ

AUTOCTONI COSTADUNE

CLASSICI E INTERNAZIONALI

LOLIO





# SPECIALITÀ

# CALAMOSSA

### IL MOSSO PERFETTO PER L'APERITIVO

UVE AUTOCTONE A BACCA BIANCA

DENOMINAZIONE Bianco Frizzante Terre Siciliane IGT

TERRITORIO D'ORIGINE Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a sud-est
su suoli argillosi e calcarei

EPOCA DI VENDEMMIA Seconda metà di settembre

VINIFICAZIONE
Le criomacerazione delle uve
avviene per 4-6 ore a 5-8°C.
Le uve fermentano poi per 15-20
giorni a 16-18°C.

AFFINAMENTO 3 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO 12% vol

FORMATI 75 cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il vino ha un colore giallo
paglierino, sprigiona freschi
sentori di fiori di acacia e
glicine in armonia con delicate
note di miele. Al gusto è fresco
e gradevole, grazie al giusto
equilibrio tra zuccheri e acidità
che lo rendono un vino armonico
e persistente.

ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo, insalata di polpo, frittata di verdure.





# SPECIALITÀ

# CHENIN BLANC BRUT

PER TUTTI I MOMENTI DI CONVIVIALITÀ

100% CHENIN BLANC

DENOMINAZIONE Terre Siciliane IGT

TERRITORIO D'ORIGINE Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a sud su
suoli a medio impasto tendenti al
calcareo.

EPOCA DI VENDEMMIA Quarta settimana di agosto

VINIFICAZIONE
Vino spumante Brut prodotto
con metodo Charmat.
La criomacerazione delle uve
avviene per 4-6 ore a 5-8°C. Le
uve fermentano poi per 15\20
giorni a 16-18°C.

AFFINAMENTO 2 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO 11,5% vol

FORMATI 75 cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE Il vino ha un colore giallo paglierino dal perlage finissimo, intenso e persistente. Il profumo è deciso e fresco, con sentori di gelsomino, agrumi, albicocca ed una fragrante sfumatura di crosta di pane e lieviti. Al palato è rotondo, elegante e minerale, con un finale lungo e persistente.

ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo, sushi, antipasti a base di pesce.





### SPECIALITÀ

# CALADEITUFI

### UNA DOLCE CAREZZA A FINE GIORNATA

100% CHARDONNAY

DENOMINAZIONE Vendemmia Tardiva Menfi DOC

TERRITORIO D'ORIGINE Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a
sud-est su suoli a medio impasto
tendente al calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA Seconda settimana di agosto

VINIFICAZIONE
La criomacerazione delle uve
avviene per 4-6 ore a 5-8°C.
Le uve fermentano poi per 15-20
giorni a 16-18°C.

AFFINAMENTO 34 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO 12% vol

FORMATI 50 cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è fresco, con profondi sentori di limoni, susine selvatiche e miele. Al palato è dolce e avvolgente, con morbide note di frutta matura.

ABBINAMENTI Formaggi erborinati, dolci secchi, cioccolata fondente.





INNOVATIVI

CARTAGHO

STORIE RITROVATE

SPECIALITÀ

AUTOCTONI COSTADUNE

CLASSICI E INTERNAZIONALI

OLIO





# **AUTOCTONI COSTADUNE**

# GRECANICO Dorato

DAI TERRENI CALCAREI. UN VINO DORATO CHE PROFUMA DI ZAGARA

100% GRECANICO

DENOMINAZIONE Bianco Sicilia DOC

TERRITORIO D'ORIGINE Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a sud
e sud-est su suoli calcarei
e a medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA Quarta settimana di settembre

VINIFICAZIONE
La criomacerazione delle uve
avviene ad una temperatura di
5-8°C per 4-6 ore. L'uva fermenta
poi per 15-20 giorni a 16-18°C.

AFFINAMENTO 4 mesi in vasche di acciaio

GRADO ALCOLICO 12,5% vol

FORMATI 75 cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE Il vino ha un colore giallo paglierino con vividi riflessi verdognoli. Al naso presenta intensi profumi di zagara e agrumi, come limoni e cedri e leggeri sentori di timo. Al palato è fresco e sapido.

ABBINAMENTI Antipasti a base di pesce, tabulè di verdure, sautè di vongole.





# GRILLO

### IL BIANCO SICILIANO PER ECCELLENZA, CHE RACCHIUDE I PROFUMI DELL'ISOLA

100% GRILLO

DENOMINAZIONE Bianco Sicilia DOC

> GRADO ALCOLICO 13% vol

AFFINAMENTO

4 mesi in vasche di acciaio

TERRITORIO D'ORIGINE Menfi

> FORMATI 75 cl

TERROIR

Esposizione dei vigneti a sud e sud-est su suoli sabbiosi e calcarei.

Prima settimana di settembre

EPOCA DI VENDEMMIA

VINIFICAZIONE La criomacerazione delle uve avviene ad una temperatura di 5-8°C per 4-6 ore. L'uva fermenta poi per 15-20 giorni a 16-18°C.

NOTE DI DEGUSTAZIONE Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è intenso e vibrante con sentori di frutta e agrumi di Sicilia, come nespola, fico d'india, pompelmo e note di basilico. Al palato è fresco, intenso e piacevole.

ABBINAMENTI Verdure grigliate, pasta con frutti di mare, pesce spada arrosto.





### **AUTOCTONI COSTADUNE**

# ZIBIBBO SECCO

### L'AROMATICO CHE INCANTA PER MINERALITÀ

100% MOSCATO D'ALESSANDRIA

DENOMINAZIONE Bianco Terre Siciliane IGT

TERRITORIO D'ORIGINE Menfi

TERROIR

Esposizione dei vigneti a sud su suoli argillosi e a medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA Seconda settimana di settembre

VINIFICAZIONE La criomacerazione delle uve avviene ad una temperatura di 5-8°C per 4-6 ore. L'uva fermenta poi per 15-20 giorni a 16-18°C.

AFFINAMENTO 4 mesi in vasche di acciaio

GRADO ALCOLICO 12% vol

FORMATI 75 cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE Il vino ha un colore giallo paglierino chiaro. Inconfondibili profumi di mandorla, albicocca e

zagara ed una spiccata mineralità lo rendono un vino fresco e immediato.

ABBINAMENTI Antipasti a base di pesce, crostacei, sushi.





# PERRICONE ROSÉ

UN ROSÉ FRESCO ED ELEGANTE CHE PROFUMA DI PRIMAVERA

100% PERRICONE

DENOMINAZIONE Rosé Terre Siciliane IGT

TERRITORIO D'ORIGINE Menfi

TERROIR

Esposizione dei vigneti a sud su suoli argillosi e a medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA Seconda settimana di settembre

VINIFICAZIONE

La criomacerazione delle uve avviene ad una temperatura di 5-8°C per 8-10 ore. L'uva fermenta poi per 15-20 giorni a 16-18°C. AFFINAMENTO

4 mesi in vasche di acciaio

GRADO ALCOLICO 12% vol

FORMATI 75 cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE Il vino ha un colore rosa ciliegia. Al naso presenta note di rosa, ciliegia, lampone e fragola. Rotondo e lungo, in bocca è elegante, con un finale molto pulito.

ABBINAMENTI Pizza, zuppe di legumi, minestre di verdure.





### **AUTOCTONI COSTADUNE**

# FRAPPATO

IL ROSSO FRESCO E FRUTTATO, IDEALE PER L'APERITIVO.

100% FRAPPATO

DENOMINAZIONE Rosso Terre Siciliane IGT

TERRITORIO D'ORIGINE Menfi

TERROIR Esposizione dei vigneti a sud e ad ovest su suoli sabbiosi e argillosi

EPOCA DI VENDEMMIA Prima settimana di settembre

VINIFICAZIONE Le uve macerano e fermentano per 4-6 giorni ad una temperatura di 22-25°C. AFFINAMENTO

Da 3 a 4 mesi in vasche
di acciaio

GRADO ALCOLICO 13% vol

FORMATI 75 cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE Il colore è rosso rubino con sfumature violacee, al naso spiccano aromi di marasca ed amarene, note di piccoli frutti rossi e di spezie dolci. Al palato è sapido, di buona persistenza.

ABBINAMENTI Zuppe di pesce, pollo alla griglia, tonno arrosto.





# NERO D'AVOLA

# UN GRANDE CLASSICO, MORBIDO E DI BUONA STRUTTURA

100% NERO D'AVOLA

DENOMINAZIONE Rosso Sicilia DOC

TERRITORIO D'ORIGINE Menfi

TERROIR Esposizione dei vigneti a sud e sud-ovest su suoli calcarei e a medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA Prima settimana di settembre

VINIFICAZIONE Le uve macerano e fermentano per 6-8 giorni ad una temperatura di 22-25°C. AFFINAMENTO

Da 3 a 5 mesi in vasche di acciaio

GRADO ALCOLICO

13,5% vol

FORMATI 75 cl, 1,5 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE Il vino ha un colore rosso mediamente intenso con riflessi violacei. Al naso è accattivante, con note di ciliegia nera, prugna e gelsi rossi. Al palato è morbido, con un finale persistente.

ABBINAMENTI Salumi, formaggi, pasta al ragù.

# CLASSICI E INTERNAZIONALI

INNOVATIVI

CARTAGHO

STORIE RITROVATE

SPECIALITÀ

AUTOCTONI COSTADUNE

CLASSICI E INTERNAZIONALI

LOLIO





### **CLASSICI E INTERNAZIONALI**

# FIANO CIACA BIANCA

IL PROFUMO DEL GELSOMINO IN UN CALICE

100% FIANO

DENOMINAZIONE Bianco Sicilia DOC

TERRITORIO D'ORIGINE Menfi

TERROIR Esposizione dei vigneti a sud e sud-est su suoli in prevalenza limosi e sabbiosi

EPOCA DI VENDEMMIA Seconda settimana di settembre

VINIFICAZIONE
La criomacerazione delle uve
avviene ad una temperatura di
5-8°C per 4-6 ore. L'uva fermenta
poi per 15\20 giorni a 16-18°C.

AFFINAMENTO
4 mesi in vasche di acciaio

GRADO ALCOLICO 13% vol

FORMATI 75 cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE Il vino ha un colore giallo paglierino con ottimi riflessi verdolini. Al naso presenta intensi profumi di gelsomino, basilico e pompelmo, sensazioni di foglia di pomodoro e alloro fresco. Al palato è minerale e sapido, con sentori di erbe aromatiche quali origano e menta.

ABBINAMENTI Formaggi misti, antipasti misti di pesce, insalate di riso.





### **CLASSICI E INTERNAZIONALI**

# VIOGNIER LE SÉNIE

UN BIANCO LUMINOSO CHE PROFUMA DI ALBICOCCA

100% VIOGNIER

DENOMINAZIONE Bianco Sicilia DOC

TERRITORIO D'ORIGINE Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a sud
e sud-est su suoli argillosi
e a medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA Quarta settimana di agosto

VINIFICAZIONE
La criomacerazione delle uve
avviene ad una temperatura di
5-8°C per 4-6 ore. L'uva fermenta
poi per 15\20 giorni a 16-18°C.

AFFINAMENTO
4 mesi in vasche di acciaio

GRADO ALCOLICO 13% vol

FORMATI 75 cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE Il vino ha un colore giallo dai riflessi dorati. Al naso presenta sentori di frutta matura quali nespola, pesca gialla e albicocca. Al palato è pieno ed opulento, con aromi fruttati ed una discreta mineralità e note di mandorla amara sul finale.

ABBINAMENTI
Pesce spada grigliato, cous cous
di pesce, gamberi in tempura.





### **CLASSICI E INTERNAZIONALI**

# CHARDONNAY LAGUNA SECCA

L'INTRAMONTABILE BIANCO APPREZZATO IN TUTTO IL MONDO

100% CHARDONNAY

DENOMINAZIONE Bianco Sicilia DOC

e a medio impasto

GRADO ALCOLICO 13% vol

AFFINAMENTO

4 mesi in vasche di acciaio

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino ha un colore giallo

TERRITORIO D'ORIGINE Menfi

> FORMATI 75 cl

TERROIR Esposizione dei vigneti a sud e sud-est su suoli calcarei

EPOCA DI VENDEMMIA

paglierino con riflessi oro-verdi. Al naso presenta sentori di buccia di arancia, oleandro e fichi d'india maturi. Al palato è potente ed Seconda settimana di agosto avvolgente, con spiccata mineralità e persistenza.

VINIFICAZIONE La criomacerazione delle uve avviene ad una temperatura di 5-8°C per 4-6 ore. L'uva fermenta poi per 15\20 giorni a 16-18°C.

ABBINAMENTI Pasta con le vongole, gamberoni arrosto, cozze gratinate.





### **CLASSICI E INTERNAZIONALI**

# SYRAH DESERTICO

L'INTERNAZIONALE. SORPRENDENTE IN SICILIA

100% SYRAH

DENOMINAZIONE Rosso Sicilia DOC

TERRITORIO D'ORIGINE Menfi

TERROIR Esposizione dei vigneti a sud e sud-ovest su suoli sabbiosi e a medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA Prima settimana di settembre

VINIFICAZIONE Le uve macerano e fermentano per 6\8 giorni ad una temperatura di 22-25°C.

AFFINAMENTO 8 mesi in vasche di acciaio

GRADO ALCOLICO 13.5% vol

FORMATI 75 cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE Il vino ha un colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso è un fruttato floreale, con note di carrube e fichi, sentori di fiori di sambuco e lavanda. Al palato è vellutato, con note di frutta rossa matura.

ABBINAMENTI Formaggi semi-stagionati, pasta al forno e ragù di carne, involtini di carne rossa.





### **CLASSICI E INTERNAZIONALI**

# MERLOT Rupenera

IL CLASSICO INTERNAZIONALE VERSATILE NELL'ABBINAMENTO

100% MERLOT

DENOMINAZIONE Rosso Sicilia DOC

GRADO ALCOLICO

8 mesi in vasche di acciaio

AFFINAMENTO

TERRITORIO D'ORIGINE Menfi

> FORMATI 75 cl

13.5% vol

TERROIR Esposizione dei vigneti a sud su suoli argillosi e a medio impasto

NOTE DI DEGUSTAZIONE Il vino ha un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso è intenso e persistente, con sentori di susine, cotognata, ginestra e rosmarino. Al palato è sapido e caldo, con un retrogusto di liquirizia e note di gelsi ed asparago selvatico.

EPOCA DI VENDEMMIA Terza settimana di agosto

> ABBINAMENTI Formaggi, cacciagione.

VINIFICAZIONE Le uve macerano e fermentano per 6\8 giorni ad una temperatura di 22-25°C.





# **CLASSICI E INTERNAZIONALI**

# CABERNET SAUVIGNON SERRA BRADA

IL ROSSO CORPOSO PER GLI AMANTI DEI VINI STRUTTURATI

100% CABERNET Sauvignon

DENOMINAZIONE Rosso Sicilia DOC

TERRITORIO D'ORIGINE Menfi

TERROIR Esposizione dei vigneti a sud e sud-ovest su suoli argillosi e a medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA Seconda settimana di settembre

VINIFICAZIONE Le uve macerano e fermentano per 8\10 giorni ad una temperatura di 22-25°C. AFFINAMENTO 8 mesi in vasche di acciaio

GRADO ALCOLICO 13.5% vol

FORMATI 75 cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE Il vino ha un colore porpora di buona intensità. Al naso presenta sentori delicati di salvia, rosmarino ed eucaliptolo. Al palato esprime intensa mineralità, è morbido con tannini sottili, note di salvia e rosmarino.

ABBINAMENTI Formaggi stagionati, cacciagione.



LOLIO

INNOVATIVI

CARTAGHO

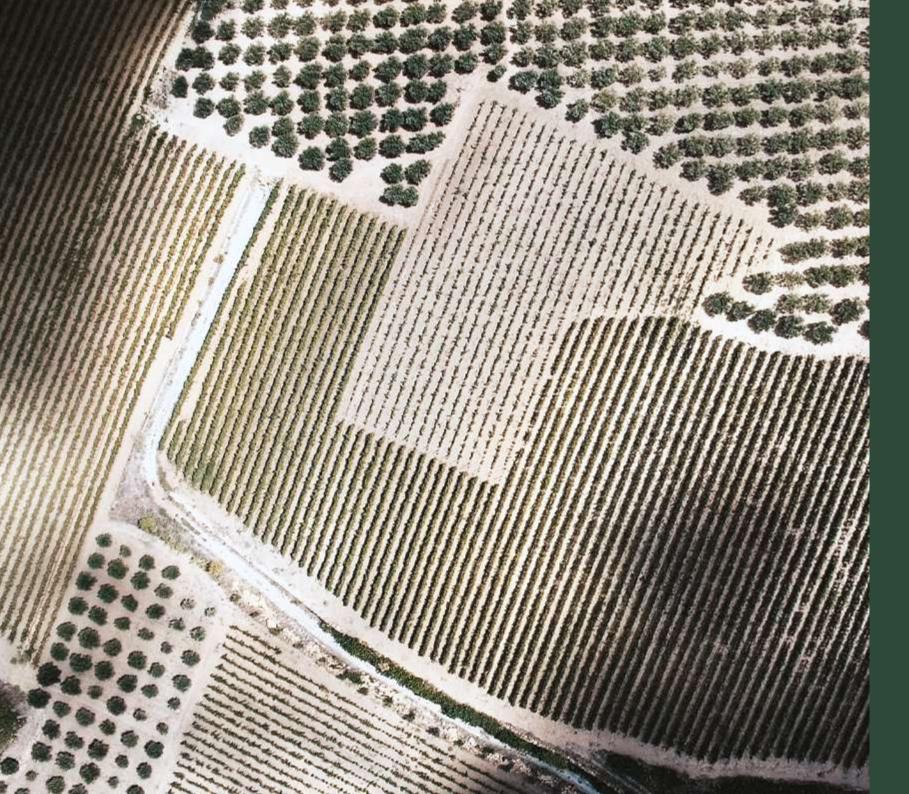
STORIE RITROVATE

SPECIALITÀ

AUTOCTONI COSTADUNE

CLASSICI E INTERNAZIONALI

LOLI







# LOLIO

# BIANCOLILLA

DELICATO E FRUTTATO, SORPRENDE PER IL SUO DOLCE SAPORE

TIPO DI OLIO Extravergine d'oliva, 100% italiano

VARIETÀ Biancolilla in purezza

ZONA DI PRODUZIONE Menfi (AG)

SISTEMA DI ESTRAZIONE A ciclo continuo, a freddo

RESA PER 100KG DI OLIVE 15%

RACCOLTA Manuale

FORMATO 500ml

ABBINAMENTI Pesce, carni bianche, insalate di verdura e di mare.





# LOLIO

# CERASUOLA

# AROMATICO E PICCANTE, RENDE OGNI PIATTO SAPORITO E STUZZICANTE

TIPO DI OLIO Extravergine d'oliva, 100% italiano

VARIETÀ Cerasuola in purezza

ZONA DI PRODUZIONE Menfi (AG)

SISTEMA DI ESTRAZIONE A ciclo continuo, a freddo

RESA PER 100KG DI OLIVE 14%

RACCOLTA Manuale

FORMATO 500ml

ABBINAMENTI Minestre di legumi, carne lessa o grigliata, insalate.







# LOLIO

# NOCELLARA

### DECISO E CORPOSO, È UN OLIO LEGGERMENTE PICCANTE CON UNA PUNTA DI DOLCE

TIPO DI OLIO Extravergine d'oliva, 100% italiano

VARIETÀ Nocellara in purezza

ZONA DI PRODUZIONE Menfi (AG)

SISTEMA DI ESTRAZIONE A ciclo continuo, a freddo

RESA PER 100KG DI OLIVE 16%

RACCOLTA Manuale

FORMATO 500ml

ABBINAMENTI Tagliate di carne, bollito, verdure cotte, minestre di legumi, pesce.





# LOLIO

# VAL DI MAZARA DOP

# INTENSO ED ELEGANTE, È VERSATILE NEGLI ABBINAMENTI

TIPO DI OLIO Extravergine d'oliva, 100% italiano

VARIETÀ Biancolilla, Cerasuola, Nocellara

ZONA DI PRODUZIONE Menfi (AG)

SISTEMA DI ESTRAZIONE A ciclo continuo, a freddo

RESA PER 100KG DI OLIVE

RACCOLTA Manuale

FORMATO 500ml

ABBINAMENTI

Ottimo sul pane tiepido e caldo e per arricchire piatti della tradizione.





FORMATI SPECIALI

# LE FORME DI MANDRAROSSA

Barilotto è l'innovativa linea di magnum creata da Mandrarossa per custodire i suoi vini più pregiati. Morbido e bombato, il Barilotto contiene un litro e mezzo in una forma compatta che rende questa bottiglia unica e distintiva. Tra i grandi formati di Mandrarossa, anche la latta di olio Val di Mazara DOP da 51 e l'elegante Jéroboam di Cartagho da 31.





TIMPEROSSE Barilotto 1,51 URRA DI MARE Barilotto 1,51 BONERA Barilotto 1,51 CAVADISERPE Barilotto 1,51 SANTANNELLA Barilotto 1,51



VINI DI CONTRADA



CARTAGHO

LOLIO



BERTOLINO SOPRANO Barilotto 1,51 TERRE DEL SOMMACCO Barilotto 1,51 CARTAGHO Barilotto 1,51 Jéroboam 31 BLEND Latta 51



