



MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

**BEREILVINO**

BEREILVINO.IT – 30 MARZO 2021

## Urra di Mare Bianco Sicilia DOC 2020. Il Sauvignon Blanc cullato dal mare

Di Fabio Italiano



Dall'incontro tra un angolo di Sicilia sorprendente e un celebre vitigno internazionale, nasce uno dei **bianchi iconici della linea Innovativi di Mandrarossa**, frutto di uno studio agronomico volto ad identificare le migliori combinazioni tra varietà e microterroir. Urra di Mare Bianco Sicilia DOC 2020 è un Sauvignon Blanc dalle intriganti **suggerimenti marine**. Grazie alle brezze, provenienti dal mare, che accarezzano i vigneti di Mandrarossa, affacciati sulla costa sud occidentale dell'isola, questo vitigno aromatico si rivela con **un'espressione nuova** e particolare, autenticamente siciliana dove sentori agrumati e note saline si uniscono armoniosamente.

Situati **tra mare e collina**, i vigneti dedicati alla produzione di Urra di Mare godono di un'esposizione sud – sud ovest e di terreni a composizione argilloso calcarea che contribuiscono a determinare l'intensità aromatica e la mineralità che caratterizzano Urra di Mare. Al fine di preservare queste qualità, la raccolta delle uve avviene attraverso la **vendemmia notturna**. Questo



# MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

processo permette, grazie alle temperature notturne (inferiori di circa 10/15 °C rispetto al giorno) di **ridurre notevolmente l'ossidazione delle uve e di preservarne l'integrità**. Altro grande pregio della vendemmia notturna è la sua **eco-sostenibilità**.

Il lavoro svolto di notte, quando le temperature sono più basse, riduce la quantità di energia necessaria per la lavorazione delle uve, tutelando l'ambiente dall'inquinamento. Un esempio è la criomacerazione che, se svolta durante il giorno, quando la temperatura dell'uva raccolta è di circa 30/33 °C, necessita di un grande dispendio energetico per portare le uve alla temperatura ideale di 4/5 °C. Viceversa, se fatta nelle ore notturne, in cui la temperatura delle uve è già più bassa (18/20 °C), richiede un dispendio di energia inferiore con conseguente minore impatto per l'ambiente.

Altro elemento significativo per la caratterizzazione di Urra di Mare è l'annata. La 2020, in uscita nel mese di aprile, è stata contraddistinta dalle alte temperature estive che se da una parte hanno inciso con una riduzione in termini di quantità, dall'altra ha permesso di raccogliere uve sane, mature e ricche di sostanze fenoliche, con una vendemmia anticipata ai primi giorni di agosto. Urra di Mare Bianco Sicilia DOC 2020 si presenta di 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, capace di esaltare piatti a base di pesce e verdure.