

VINONEWS24.IT – 1 OTTOBRE 2021

Mandarossa svela il petit verdot siciliano

[Gian Omar Bison](#)



La linea monovarietale di Cantina Settesoli schiera un francese in purezza nel Timperosse. La Sicilia si conferma terra d'elezione del Petit Verdot

Un petit verdot dall'anima siciliana. È il Timperosse della linea Mandrarossa targata Cantina Settesoli che nel progetto dedicato ai monovarietali aggiunge un tassello non autoctono. Il petit verdot è originario del Medoc in Francia ed è uno dei vitigni contemplati dal disciplinare del Bordeaux. Tarda a maturare e ama i climi caldi, soleggiati, asciutti e quasi siccitosi. Dato che in questo contesto esprime il massimo delle sue potenzialità, la Sicilia è diventata uno dei suoi territori d'elezione.

Nella costellazione di vigneti Mandrarossa a Menfi, il petit verdot viene coltivato su suoli calcarei e sabbiosi tra 100 e 250 metri d'altitudine. L'esposizione dei vigneti è a sud, con una densità di impianto che va dai 4.000 ai 4.500 ceppi per ettaro; le viti sono allevate a controspalliera e potate a guyot.

L'annata 2020 è stata contrassegnata da un inverno non eccessivamente rigido, poca pioggia in primavera ed estate calda con temperature superiori alla media stagionale. Condizioni molto favorevoli al Petit Verdot che infatti, raccolto in anticipo, ha raggiunto una qualità delle uve superiore alla media, con una resa per ettaro di 80 quintali. Dopo una macerazione delle uve per 4-6



MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

giorni a una temperatura controllata di 18-22 °C, fermentazione e maturazione avvengono per 4 mesi in serbatoi d'acciaio. Segue un affinamento in bottiglia per 2 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Timperosse 2020, Terre Siciliane Igp

Il Timperosse si distingue per l'etichetta essenziale e la bottiglia borgognotta. È di un rosso rubino limpido, con qualche riflesso violaceo. Abbastanza consistente, il tenore alcolico segna 13,5% in volume. Il profumo è di buona intensità e finezza. Complesso il naso con sentori di amarena, prugna, mora, melograno e un fiore tenue di viola e primula al quale si aggiungono aromi di alloro, salvia e lavanda. Al palato è secco, caldo e morbido. Più sapido che fresco, il tannino si fa sentire con una certa eleganza. È un vino equilibrato, fine, intenso e abbastanza persistente sotto il profilo gusto – olfattivo.

Di corpo medio, è complessivamente maturo e armonico. Si accompagna bene con pasta al ragù alla bolognese, timballo di maccheroni, grigliata mista di carni bianche, formaggi semi stagionati, parmigiana di melanzane, tonno rosso in umido, caldarroste.

