



MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

Vendemmia 2021: per Mandrarossa un'annata all'insegna della qualità

Menfi,
04/10/2021

Siamo orgogliosi di comunicare di aver portato a termine la **vendemmia 2021** con risultati estremamente positivi: in termini di **quantità** la produzione si è attestata su **440.000 q.li** di uve conferite nel **periodo 25 Luglio/2 ottobre 2021** con una **resa media del 20% in piu'** rispetto all'annata precedente.

Nei **vigneti del Distretto delle Terre Sicane**, dove Cantine Settesoli coltiva **varietà sia autoctone che internazionali ed innovative**, i viticoltori hanno raccolto **uve mature e succose**, grazie alle temperature calde di questa estate ed al clima mite durante il resto dell'anno che hanno inciso sensibilmente sulla **qualità** ma anche sulla **quantità prodotta per pianta**. **L'incremento produttivo** ha riguardato soprattutto le **varietà a bacca bianca**, dal Grillo al Fiano, dal Pinot Grigio al Sauvignon, fino a Vermentino e Grecanico, mentre la quantità di **uve a bacca rossa** si è mantenuto pressoché costante rispetto allo scorso anno.

"A livello qualitativo – conferma Filippo Buttafuoco, responsabile viticolo di Mandrarossa - le uve sono sane, grazie alla selezione fatta a monte per assicurare la miglior combinazione tra varietà e suoli, il clima e l'utilizzo di tecniche colturali sostenibili. L'equilibrio vegeto-produttivo delle vigne e la produzione di uve perfettamente mature dal punto di vista aromatico e fenolico sono stati ottenuti grazie alla ventilazione regolare ma anche alle escursioni termiche importanti; una caratteristica dell'area di Menfi che tenendo lontano lo stress causato dalle calure estive, permette un trasferimento ottimale dalle foglie ai grappoli di ciò che è stato foto-sintetizzato durante il giorno."

Con il supporto di moderne tecnologie, il **team di enologi e tecnici viticoli** della cooperativa segue l'andamento del ciclo di maturazione delle uve e da' il via alla raccolta: il viticoltore è assistito tramite **l'innovativa app Enogis** che monitora i valori di ciascun terreno ed tempestivamente informato sul momento di vendemmiare le uve e conferirle in cantina. La raccolta delle uve bianche pregiate, e' avvenuta attraverso la **vendemmia meccanica notturna**, che si è svolta per un periodo di circa 40 giorni, garantendo il mantenimento della **qualità delle uve di pregio ad un livello eccellente**.

Con la **campagna agricola 2021**, l'azienda ha inoltre dato il via al progetto **Alta Qualità Bio**, un'iniziativa volta a **salvaguardare e valorizzare il territorio, la comunità agricola e la qualità dei vini** di Cantine Settesoli. L'iniziativa, che coinvolge **700 ha di vigneto a conduzione biologica**, garantisce una maggiore **qualità delle uve** ed un'ulteriore diminuzione dell'inquinamento del suolo, anticipando caratteristiche che diverranno nel tempo un requisito per l'intera produzione. Il disciplinare interno per la **produzione bio** di Cantine Settesoli **limita ulteriormente i valori consentiti di residui dall'uso di fosfiti o loro metaboliti** garantendo così un vino biologico di altissima qualità. Un disciplinare e una pratica di assistenza tecnica volti a portare tutti i viticoltori a legarsi ad un progetto importante non solo ai fini ambientali e qualitativi ma anche economici, con una remunerazione pro capite migliore.

Ad attestare la sempre maggiore attenzione della cooperativa verso la **sostenibilità** è anche la **Certificazione VIVA**, rilasciata all'azienda nel Febbraio 2020 dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, che pone evidenza sull'impegno quotidiano nella conservazione del **paesaggio vitivinicolo e sulla gestione etica dell'azienda** che fin dal 1958 è il primo motore di **sostentamento, sviluppo e tutela** della comunità e del territorio.