



MANDRAROSSA

ASA Magazine

ASAMAGAZINE.IT – 4 APRILE 2022

VERMENTINO, IL NUOVO RACCONTO DELLA VITIVINICOLTURA SICILIANA

Larcéra Vermentino Terre Siciliane IGT Bio 2021, la nuova etichetta Mandrarossa, top brand della menfitana Cantine Settesoli, inaugura l'annata 2021 ed un restyling grafico della linea “Innovativi”.

Carmen Guerriero



Vino e arte. **Mandarossa** torna a stupire con un binomio audace e di tendenza, simbiotica performance tra stile contemporaneo e matrice squisitamente identitaria.

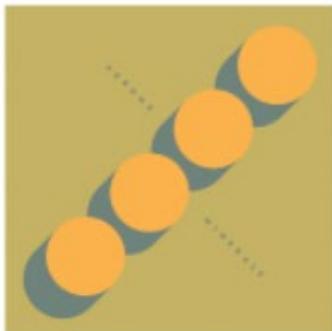


MANDRAROSSA



Le nuove etichette Mandrarossa, credit photo @Carmen Guerriero

Top brand di **Cantine Settesoli**, cooperativa vitivinicola siciliana di Menfi (AG) con oltre 2.000 soci e 6.000 ettari di superficie vitata, **Mandarossa** affida il racconto della sua filosofia agli **“Innovativi”**, varietà particolari nella viticoltura siciliana, come Sauvignon blanc (Urre di Mare), Fiano e Chenin blanc (Santannella), Petit Verdot (Timperosse), Cabernet Franc e Nero d’Avola (Bonera), Merlot e Alicante Bouchet (Cavadiserpe), che in purezza o in blend riescono a tessere nuove interpretazioni stilistiche, anche nelle **etichette totalmente rinnovate nella grafica**.





MANDRAROSSA

Una Sicilia capace di stupire saldamente radicata, però, nel trittico virtuoso ” *qualità, terra e famiglia*“, concetti apparentemente scontati, ma quanto mai **vivi e forti in una terra naturalmente vocata alla viticoltura**, capace di attuare una sorta di rivoluzione enologica e scardinare vecchi stereotipi a favore di nuove espressioni fresche ed agili, senza, tuttavia, tradirne l’anima autentica .

Costituitasi ad opera di un gruppo di viticoltori nel 1958, **Cantine Settesoli**, grazie alla rete virtuosa, all’impegno collettivo e, negli ultimi anni, all’impulso della presidenza di **Giuseppe Bursi**, si è imposta sul mercato produttivo vitivinicolo non solo per la linea prestigiosa del **brand Mandrarossa**, ma per il livello di eccellenza, l’attività di ricerca e di innovazione .



filari e palme nane, Cantine Settesoli, Menfi (AG), credit photo @Carmen Guerriero

L’ultimo numero digitale di [ASA #18 Dicembre 2021](#) riporta la visita e [l’intervista al Pres. Giuseppe Bursi](#) nel solco della storia, dei progetti e della filosofia della cooperativa che, nel tempo, è riuscita, con costanza, passione e determinazione a diventare **non solo una realtà strutturata e complessa, ma un vero e proprio modello aziendale** che ne fa una delle più intriganti ed innovative realtà produttive del panorama vitivinicolo italiano.

Dal 2005 Mandrarossa ha scelto di puntare sul **Vermentino**, vitigno a bacca bianca, tipicamente mediterraneo, originario della **Spagna** e diffuso principalmente in Liguria, Toscana e Sardegna. Dopo 17 anni di studio e di sperimentazione, Mandrarossa ha identificato 5 ettari di vigneti, a conduzione biologica, tra i comuni di Menfi, Santa Margherita di Belice e Contessa Entellina (che ospita la contrada che dà il nome all’etichetta), micro terroir dalle caratteristiche ideali – suoli calcarei di medio impasto, escursioni termiche e contatto con le brezze marine estive- che esaltano non solo i tratti varietali del Vermentino ma anche quelli territoriali dell’isola, consentendo al vitigno di esprimersi con vini straordinari.



degustazione Innovativi, Palazzo Brancaccio, Roma, credit photo @Carmen Guerriero

Larcéra Vermentino Terre Siciliane IGT è la nuova etichetta Mandrarossa che inaugura l'annata 2021, dall'andamento climatico particolarmente favorevole alla varietà che ama il caldo e ben resiste alla siccità. con escursioni termiche particolarmente rilevanti nel periodo estivo, anche di 14°C tra il giorno e la notte, che hanno consentito una maggiore sintesi di aromi e profumi.



da sin. Mimmo De Gregorio- enologo, Pres. Giuseppe Bursi, Filippo Buttafuoco-agronomo, credit photo @Carmen Guerriero



MANDRAROSSA

“Si tratta di un'importante aggiunta alla gamma- ha precisato il **Presidente Giuseppe Bursi** durante la presentazione alla stampa a Palazzo Brancaccio di Roma- *con un vino che interpreta i valori di sostenibilità ambientale che da sempre contraddistinguono saldamente il nostro spirito e agire cooperativo, in ambito agronomico e produttivo. Al contempo introdurre un vermentino siciliano sul mercato vuole ulteriormente affermare l'intenzione di valorizzare le espressioni più straordinarie e inaspettate della nostra isola, dando realizzazione concreta a studi e analisi che da anni la nostra realtà ha portato avanti*”.



Pres. Giuseppe Bursi, credit photo @Carmen Guerriero

Al prossimo **Vinitaly** (10-13 Aprile), presso lo spazio istituzionale della Regione Sicilia- Padiglione 2 Vini di Sicilia- Lunedì 11 Aprile, dalle ore 11,30 alle 12,30, **Mandarossa** condurrà una masterclass dal titolo “***Il Vermentino in Sicilia raccontato da Mandrarossa***”.

Il lancio del Vermentino Larcéra è *in tandem* con un importante lavoro di rebranding, in collaborazione con **Luca Patini di We Associates**. per riscrivere una nuova immagine di **Mandarossa**, ovvero del **ritorno all'essenza**, alla **Sicilia fuori dai percorsi più noti e dagli stereotipi isolani**, tra l'uso di diversi materiali a minor impatto ambientale, meno lamine e più colori ad acqua. **Nuove cromie, riprendono le nuances morbide dei paesaggi naturali della Sicilia e delle forme geometriche come mezzo per una sintesi di una terra inaspettata.**



MANDRAROSSA



filari a strapiombo sul mare, Cantine Settesoli, Menfi (AG), credit photo @Carmen Guerriero

Una bella pagina di storia che evoca i profumi caldi ed intensi di una terra densa di emozioni che il sorso dilata tra levità di fiori bianchi, note iodate, sapidità marcata, suadenza che si dipana in volute eleganti di buona persistenza.

Tratti peculiari dell'identità di questo lembo di costa, tempo sospeso tra lunghi filari di vigneti a strapiombo su un mare rassicurante, chilometri e chilometri di sabbia dorata, esuberante vegetazione modellata dal vento e piccoli borghi di pescatori. Nuvole e vento.

Emozioni scolpite nella mente e nel cuore.