



MANDRAROSSA



Espressione di una Sicilia del vino
che innova e sperimenta.

MANDRAROSSA È LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI.

FOTO: DAINO IMMORTALATO NELLA RISERVA DI BAGLIO TRINITÀ A CASTELVETRANO

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.



MANDRAROSSA

LA NOSTRA STORIA

1999

Dopo un lungo studio di mappatura del territorio per selezionare i migliori terroir, nasce Mandrarossa.

2000

Mandarossa apre i suoi orizzonti al mercato sia nazionale che estero e debutta ufficialmente al primo Vinitaly con la gamma originariamente composta da 7 etichette.

2004

Nasce il vino icona di Mandrarossa: Cartago, il Nero d'Avola in purezza che dopo qualche anno verrà premiato con i Tre Bicchieri del Gambero Rosso.

2010

Restyling radicale del brand che rinnova totalmente la sua gamma e cambia immagine con un nuovo logo: una palma nana, simbolo della biodiversità e dell'unicità del territorio di Menfi.

2012

Si inaugura la prima edizione del Vineyard Tour, l'evento di fine estate che diventerà l'appuntamento annuale con i winelovers Mandrarossa.

2014

Wine Advocate di Robert Parker premia con 90 punti il Santannella, blend innovativo di Fiano e Chenin Blanc.

2019

Mandarossa celebra i suoi 20 anni con il lancio dei Vini di Contrada, frutto di un quinquennale studio scientifico condotto sui terreni calcarei.

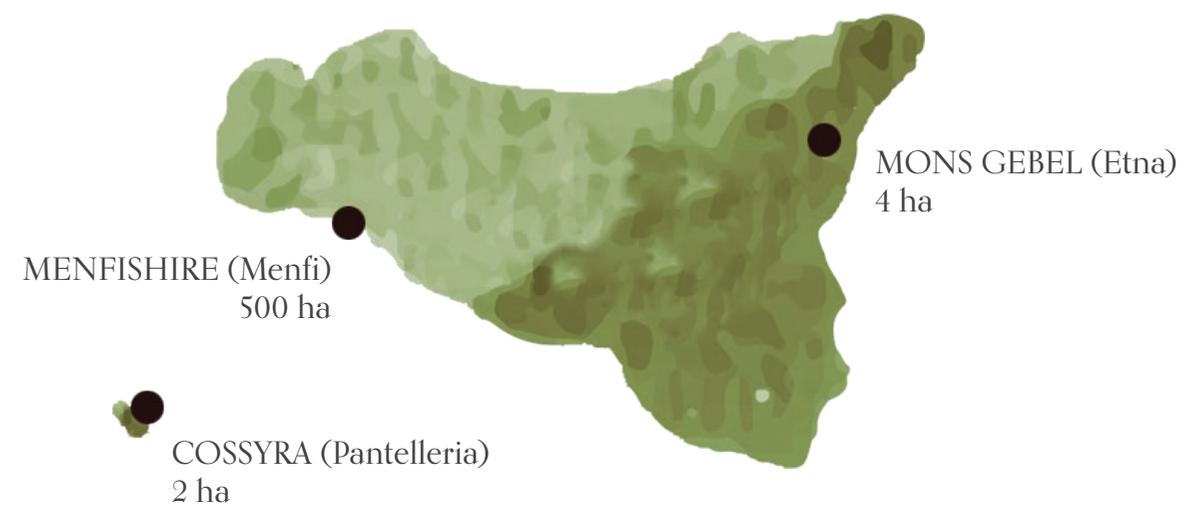
2020

Mandarossa esce dai suoi confini e dalle terre del Menfishire arriva alle pendici del Mons Gebel e alle frastagliate coste di Cossyra. Nascono i vini dell'Etna DOC e il primo vino della DOC Pantelleria.



MANDRAROSSA

RICERCA



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.



FOTO: SPIAGGIA DI MENFI IN LOCALITÀ LIDO FIORI



MANDRAROSSA

RICERCA

Menfi

MENFI SHIRE

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.



Sabbioso

Argilloso

Medio impasto

Calcareo

Limoso



MANDRAROSSA

RICERCA

Etna

MONS GEBEL

FOTO: CRATERI SILVESTRI SUPERIORI (ETNA)

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.



MANDRAROSSA

RICERCA

Pantelleria

COSSYRA

FOTO: BALATA DEI TURCHI DI PANTELLERIA

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.



MANDRAROSSA

SCELTA - VINI

INNOVATIVI

INNOVATIVI

CARTAGHO

STORIE RITROVATE

CALAMOSSA

VARIETALI

LOLIO



MANDRAROSSA



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
Prima 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
11,5% 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.



MANDRAROSSA



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
Prima settimana di settembre

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% 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.



MANDRAROSSA



INNOVATIVI

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.



MANDRAROSSA



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.



MANDRAROSSA



INNOVATIVI

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

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



MANDRAROSSA



INNOVATIVI

DELQUANTA 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

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.

LARCÉRA

INNOVATIVI

IL VERMENTINO DI SICILIA

Il nostro Vermentino nasce da una selezione di uve provenienti da 5 ettari di vigneti coltivati nelle zone di Menfi e Santa Margherita del Belice.

È un'uva che riesce a coniugare meglio di altre qualità e quantità: predilige un clima asciutto e siccitoso, per questo cresce bene sulle coste.

Le condizioni climatiche del nostro territorio, la vicinanza al mare, la ventosità e l'esposizione a sud dei vigneti, consentono una perfetta resa di questa varietà straordinaria per il panorama vinicolo siciliano.

Un nuovo modo di concepire il Vermentino che in Sicilia regala un vino dal gusto fresco, minerale, estremamente sapido e versatile a tavola.


MANDRAROSSA



INNOVATIVI

LARCÉRA



IL VERMENTINO DI SICILIA

100% VERMENTINO DA
UVE BIOLOGICHE

DENOMINAZIONE
Terre Siciliane IGT

TERRITORIO D'ORIGINE
Menfi

TERROIR
Esposizione dei vigneti a sud, sud
ovest e sud est su suoli sabbiosi,
di medio impasto e calcarei

EPOCA DI VENDEMMIA
Quarta settimana di agosto

VINIFICAZIONE
Le uve dopo essere state
diraspate e raffreddate a
8°C vengono pressate, il
mosto ottenuto viene posto a
decantare per circa 36 ore e
successivamente si aggiungono
lieviti. La fermentazione avviene
ad una temperatura di 10-12°C.

AFFINAMENTO
6 mesi in contenitori di acciaio a
temperatura bassa per preservare
profumi e fragranza

GRADO ALCOLICO
12,5% vol

FORMATI
75 cl, 1,5 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Giallo paglierino, al naso esprime un
profilo olfattivo di grande espressività:
note di fiori di campo, di paglia, di
foglia di pomodoro, perfettamente
integrate a sentori più tipicamente
fruttati e floreali. In bocca è fresco, teso,
tracciato da un'ottima spalla acida e al
tempo stesso avvolgente grazie ad una
certa morbidezza. Chiude con un bel
finale, pulito e persistente.

ABBINAMENTI
Antipasti a base di pesce e crostacei;
timballi e primi piatti a base di
verdure.



MANDRAROSSA

SCelta - VINI

CARTAGHO

INNOVATIVI

CARTAGHO

STORIE RITROVATE

CALAMOSSA

VARIETALI

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, 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 ed inclusione.



MANDRAROSSA



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
13,5% 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 semi-
stagionati



MANDRAROSSA

SCELTA - VINI

STORIE RITROVATE

INNOVATIVI

CARTAGHO

STORIE RITROVATE

CALAMOSSA

VARIETALI

LOLIO

Mandraro è una realtà senza confini. Mossa da un'anima che va alla ricerca di nuove storie da raccontare. Storie che affondano le radici in territori da scoprire. Dalle contrade del Menfishire, alle vigne che riposano ai piedi del Mons Gebel, alle terre incontaminate di Cossyra, un'isola attraversata dal vento, i vini delle Storie Ritrovate raccontano la vera essenza della Sicilia, pura e innovativa. Il progetto delle Storie ritrovate nasce con l'obiettivo di produrre vini da uve autoctone siciliane, espressione autentica dei territori in cui nascono. Per raccontare le storie che hanno origine in queste terre, abbiamo chiesto a Nancy Rossit, Grafica e Illustratrice dallo stile unico e inconfondibile, di interpretare i racconti attraverso la sua arte. Le etichette delle Storie Ritrovate diventano così dei veri e propri quadri in cui immergersi sognando ad occhi aperti.





MANDRAROSSA

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.



MANDRAROSSA



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



MANDRAROSSA



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



MANDRAROSSA

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.



MANDRAROSSA



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.



MANDRAROSSA



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.





MANDRAROSSA

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 visivamente l'espressione di tutta la bellezza e luminosità delle orchidee dai petali rosa antico e dalle venature violacee.

È il vento che trascina il profumo regalato dalla Serapias. È il mare che rinfresca con la sua brezza le aspre colline. È il fuoco della lava che ha generato terre vulcaniche nere, ricche di prodigiosa mineralità. È la conca di terra che accoglie l'Alberello Pantesco, lo protegge e nel suo incavo raccoglie ogni goccia d'acqua delle averse piogge. È questo microclima in cui cresce lo Zibibbo. È qui che nasce Serapias, il Passito di Pantelleria Doc di Mandrarossa.



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.



MANDRAROSSA

SCelta - VINI

CALAMOSSA

INNOVATIVI

CARTAGHO

STORIE RITROVATE

CALAMOSSA

VARIETALI

LOLIO



MANDRAROSSA



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
Prima settimana 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.



MANDRAROSSA

SCelta - VINI

VARIETALI

INNOVATIVI

CARTAGHO

STORIE RITROVATE

CALAMOSSA

VARIETALI

LOLIO



MANDRAROSSA



VARIETALI

GRECANICO DORATO

DAI TERRENI CALCAREI, UN VINO DORATO CHE PROFUMA DI ZAGARA

100% GRECANICO

DENOMINAZIONE
Bianco Sicilia DOC

AFFINAMENTO
4 mesi in vasche di acciaio

TERRITORIO D'ORIGINE
Menfi

GRADO ALCOLICO
12,5% vol

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

FORMATI
75 cl

EPOCA DI VENDEMMIA
Quarta settimana di settembre

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.

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
Antipasti a base di pesce, tabulé di verdure, sauté di vongole.



MANDRAROSSA



VARIETALI

GRILLO

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

100% GRILLO

DENOMINAZIONE
Bianco Sicilia DOC

TERRITORIO D'ORIGINE
Menfi

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

EPOCA DI VENDEMMIA
Prima 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 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.



MANDRAROSSA



VARIETALI

ZIBIBBO SECCO

L'AROMATICO CHE INCANTA PER MINERALITÀ

100% MOSCATO D'ALESSANDRIA

DENOMINAZIONE
Bianco Terre Siciliane IGT Biologico

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.





MANDRAROSSA



VARIETALI

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.



MANDRAROSSA



VARIETALI

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.



MANDRAROSSA



VARIETALI

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
Quarta settimana di agosto

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.



MANDRAROSSA



VARIETALI

FIANO

IL PROFUMO DEL GELSOMINO IN UN CALICE

100% FIANO

DENOMINAZIONE
Bianco Terre Siciliane IGT Biologico

TERRITORIO D'ORIGINE
Menfi

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

EPOCA DI VENDEMMIA
Prima 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 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.





MANDRAROSSA



VARIETALI

VIOGNIER

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.



MANDRAROSSA



VARIETALI

CHARDONNAY

L'INTRAMONTABILE BIANCO APPREZZATO IN TUTTO IL MONDO

100% CHARDONNAY

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

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



MANDRAROSSA



VARIETALI

SYRAH

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.



MANDRAROSSA



VARIETALI

MERLOT

IL CLASSICO INTERNAZIONALE VERSATILE NELL'ABBINAMENTO

100% MERLOT

DENOMINAZIONE
Rosso Sicilia DOC

TERRITORIO D'ORIGINE
Menfi

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

EPOCA DI VENDEMMIA
Terza settimana di agosto

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 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.

ABBINAMENTI
Formaggi, cacciagione.



MANDRAROSSA



VARIETALI

CABERNET SAUVIGNON

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.

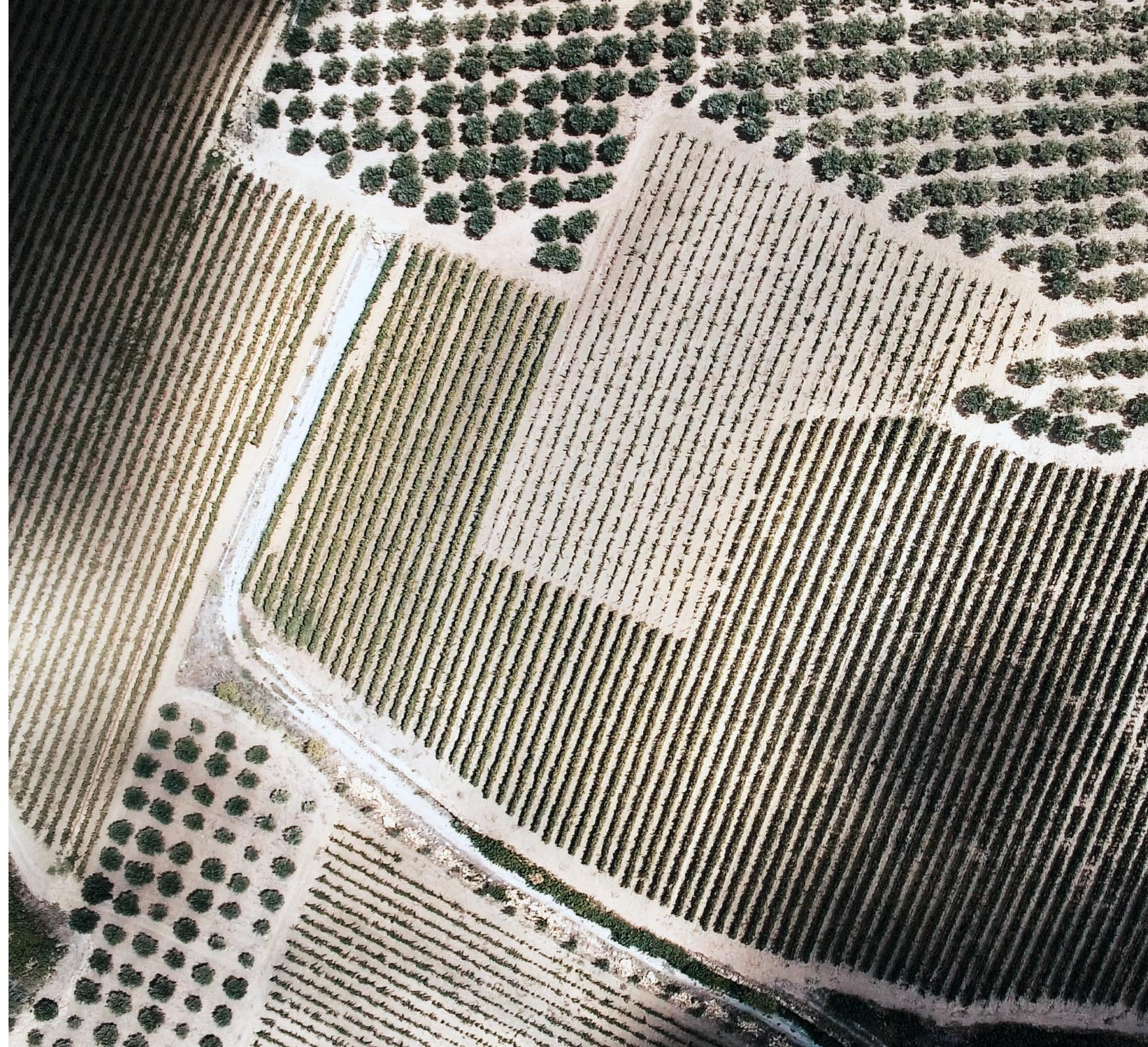
AFFINAMENTO
8 mesi in vasche di acciaio

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.





MANDRAROSSA

SCELTA - LOLIO

INNOVATIVI

CARTAGHO

STORIE RITROVATE

CALAMOSSA

VARIETALI

LOLIO



MANDRAROSSA



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

14%

RACCOLTA

Manuale

FORMATO

500ml

ABBINAMENTI

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



MANDRAROSSA



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

17%

RACCOLTA

Manuale

FORMATO

500ml

ABBINAMENTI

Minestre di legumi, carne lessa o grigliata, insalate.



MANDRAROSSA



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

15%

RACCOLTA

Manuale

FORMATO

500ml

ABBINAMENTI

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



MANDRAROSSA



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

16%

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 5l e l'elegante Jéroboam di Cartagho da 3l.



MANDRAROSSA

INNOVATIVI



TIMPEROSSE
Barilotto 1,5l

URRA DI MARE
Barilotto 1,5l

BONERA
Barilotto 1,5l

CAVADISERPE
Barilotto 1,5l

SANTANNELLA
Barilotto 1,5l

LARCÉRA
Barilotto 1,5l



MANDRAROSSA

VINI DI CONTRADA



BERTOLINO
SOPRANO
Barilotto 1,5l

TERRE DEL
SOMMACCO
Barilotto 1,5l

CARTAGHO



CARTAGHO
Barilotto 1,5l
Jéroboam 3l

LOLIO



BLEND
Latta 5l



Mandrarossa Winery
Contrada Puccia - 92013 Menfi (AG)
Italia

T. +39 092577111

info@mandrarossa.it
mandrarossa.it



