



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: Cartagho, 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 wine lovers 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

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.





MANDRAROSSA

RICERCA

## 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.

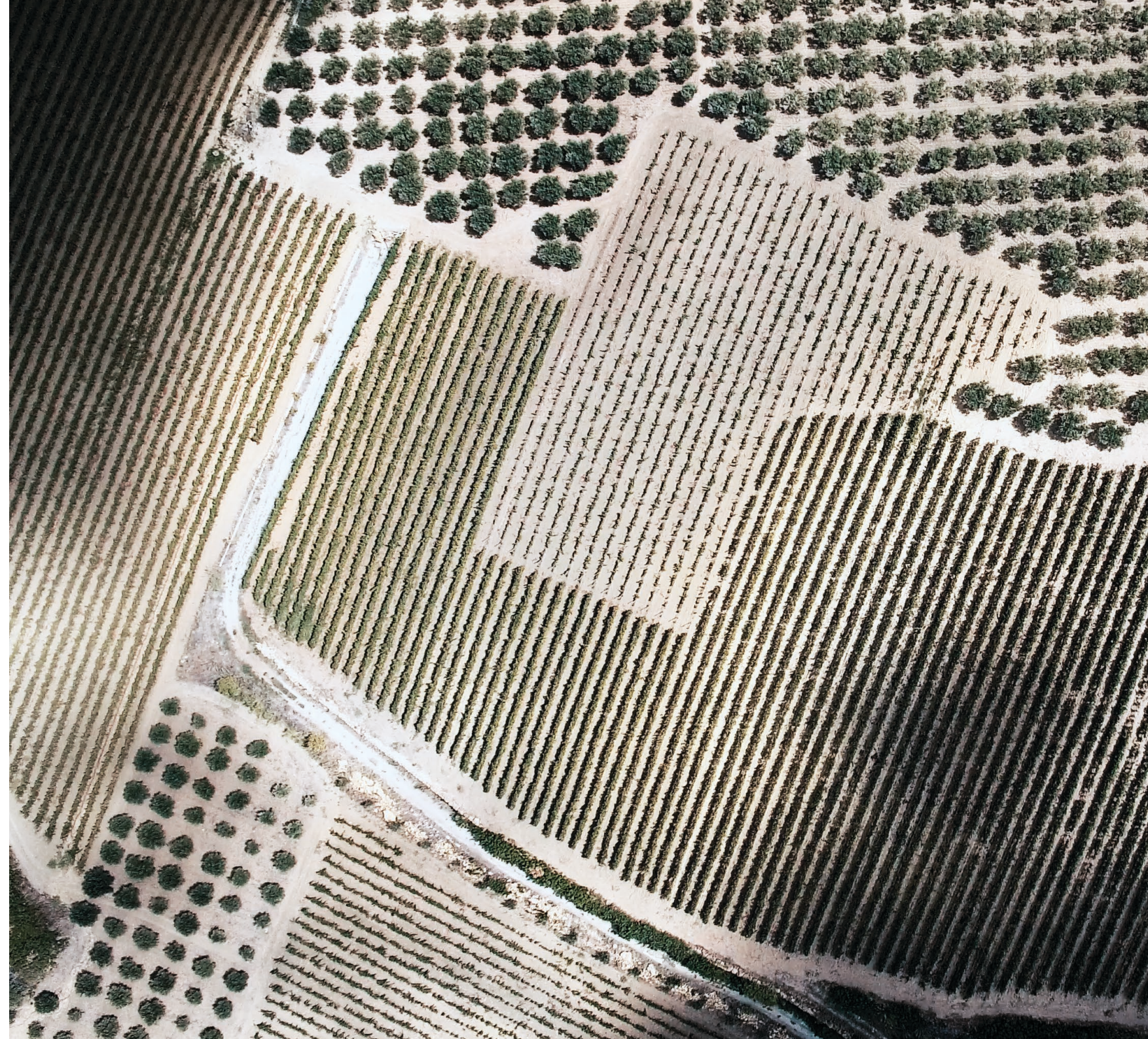
AFFINAMENTO  
8 mesi in vasche di acciaio

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





