

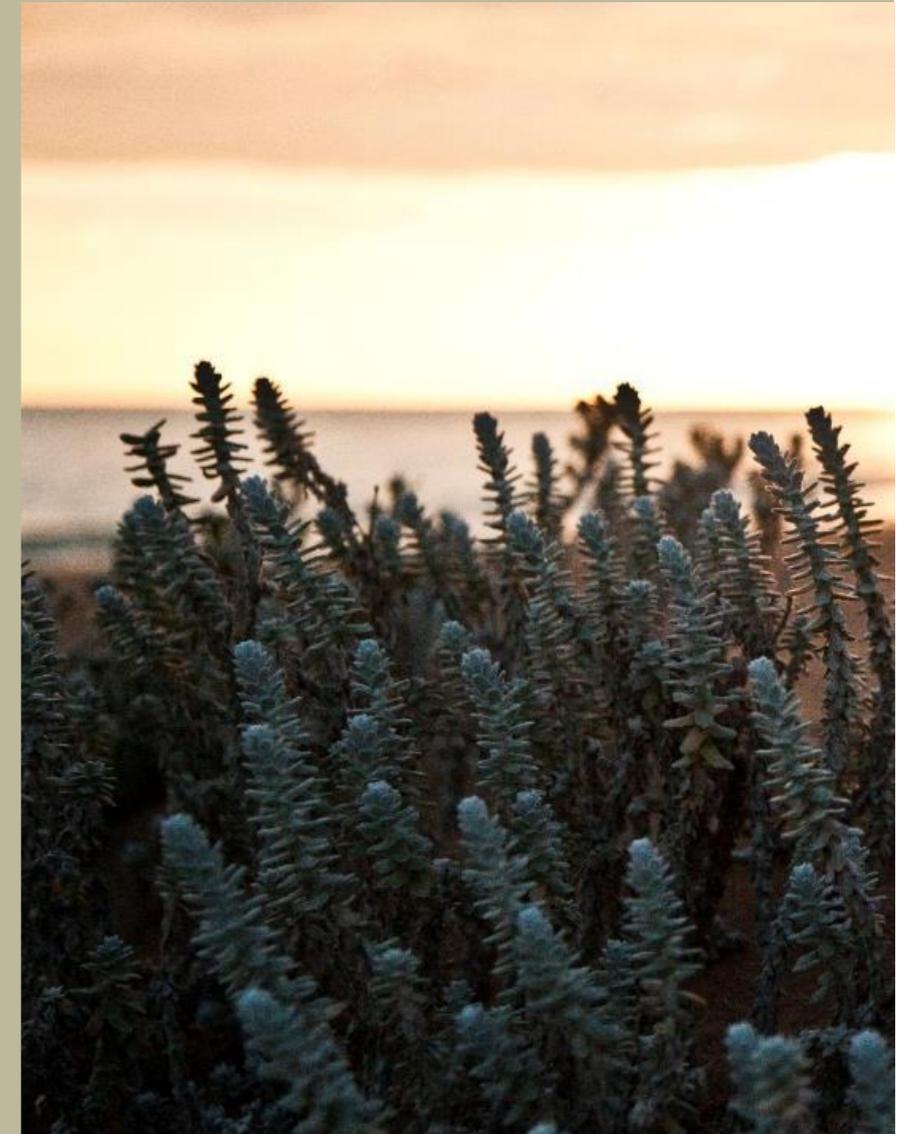


LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

# Le nostre origini

UNO STUDIO DURATO OLTRE 20 ANNI

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.



# Mandrarossa è

## Innovazione

I vini Mandrarossa sono frutto di una continua **sperimentazione verso l'innovazione**. Per questo, rappresentano una Sicilia diversa, fuori dagli stereotipi.

## 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**.



**INNOVAZIONE, RICERCA, SCELTA.**

## La mappatura dei suoli per la ricerca del miglior terroir

Dopo la fondazione del Brand, frutto di anni di studi sulla mappatura dei suoli, la ricerca ha continuato a essere il faro verso una Sicilia del vino innovativa .

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.



Brezze marine



Luce solare intensa



Temperature miti



Diverse altimetrie



Suoli differenti



Sabbioso



Argilloso



Medio impasto



Calcareo



Limoso

MONTEVAGO  
390 s.l.m.

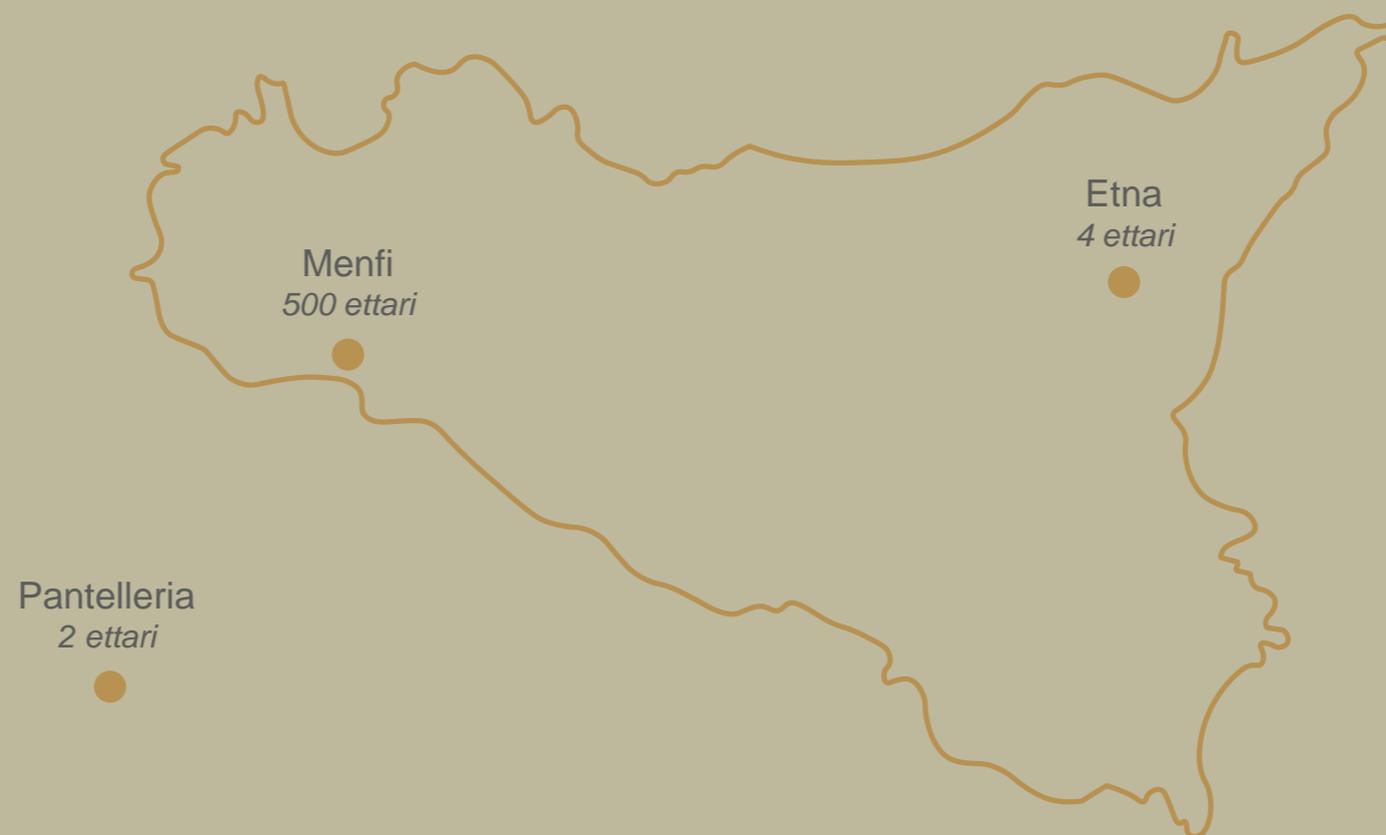
SANTA MARGHERITA DI  
BELICE  
430 s.l.m.

CONTESSA  
ENTELLINA  
440 s.l.m.

SAMBUCA DI SICILIA  
350 s.l.m.

MENFI  
260 s.l.m.

# TERRITORI



# LA NOSTRA STORIA

1999

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

2000

Mandrarossa 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.

# LA NOSTRA STORIA

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

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

2020

Mandrarossa 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.

2021

L'immagine della gamma si rinnova e arriva Larcéra, il nuovo Vermentino Bio di Sicilia.

# VINI MANDRAROSSA



Vini Innovativi



Cartago



Storie Ritrovate



Calamossa

Varietali

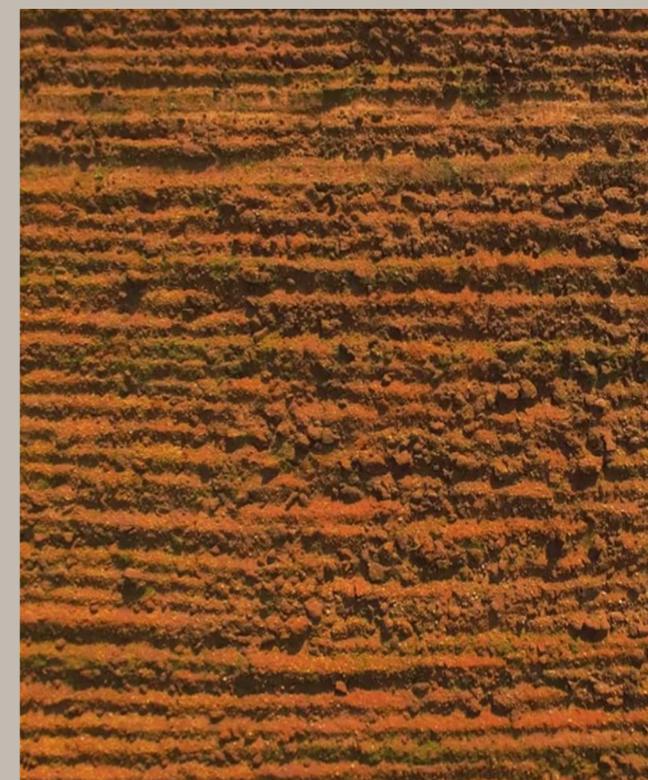
LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI



## I VINI MANDRAROSSA

### VINI INNOVATIVI

Varietà uniche e straordinarie per il panorama vinicolo della nostra regione, che in blend o in purezza danno vita a nuove espressioni di una Sicilia che non ti aspetti.



LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI



## I VINI MANDRAROSSA

### VINI INNOVATIVI



#### Urra di Mare

*Il Sauvignon blanc figlio della brezza marina*

#### **100% Sauvignon Blanc**

L'azione benefica delle brezze marine regala un vino fresco e dalle delicate note vegetali. Un'espressione nuova e diversa del Sauvignon più noto e prodotto in altre regioni. Un vino sapido e minerale con un finale persistente.



#### Timperosse

*Il Petit Verdot in purezza, espressione di un'altra Sicilia*

#### **100% Petit Verdot**

Una varietà innovativa e non convenzionale per la nostra terra, ancor di più se vinificata in purezza. Timperosse è un rosso giovane e vivace, da bere in allegria e in buona compagnia.

## I VINI MANDRAROSSA

### VINI INNOVATIVI



#### Santannella

*L'intensità avvolgente di un bianco strutturato*

**70% Fiano, 30% Chenin Blanc**

L'unione tra un vitigno tipico del Sud Italia, il Fiano, e l'intrigante Chenin Blanc originario della Loira, in Francia. Due varietà che incontrandosi in Sicilia danno vita a un vino che incanta per eleganza, fragranza e mineralità.



#### Cavadiserpe

*L'unicità di un connubio vincente*

**60% Merlot, 40% Alicante Bouschet**

Un blend unico per il panorama viticolo siciliano. Un rosso dalla grande struttura e personalità, risultato del felice connubio tra la rotondità e la morbidezza del Merlot con le note aromatiche dell'Alicante Bouschet.

## I VINI MANDRAROSSA

### VINI INNOVATIVI



#### Bonera

*Un blend memorabile*

**50% Nero d'Avola, 50% Cabernet Franc**

Le eleganti note affumicate del Cabernet Franc incontrano il carattere deciso del Nero d'Avola, in un blend vincente che regala un vino intenso, con una buona struttura, dai tannini setosi e dolci.



#### Delquanta

*Per tutti i momenti di convivialità*

**100% Chenin Blanc**

Un Brut ottenuto con metodo Charmat da uve di Chenin Blanc, che con la sua freschezza esalta tutti i momenti di festa e convivialità. Sapido ed elegante, con un finale lungo e persistente, invita a sperimentare nuovi abbinamenti.

## I VINI MANDRAROSSA

### VINI INNOVATIVI

#### LARCÉRA

*IL VERMENTINO BIO 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.

Larcéra è il nome del vino che trae ispirazione da una delle aree di coltivazione di questa varietà, precisamente da una contrada che fa parte del comune di Santa Margherita di Belice.



I VINI MANDRAROSSA

VINI INNOVATIVI



Larcéra

*Il Vermentino Bio di Sicilia.*

**100% Vermentino da uve biologiche**

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



## I VINI MANDRAROSSA

### CARTAGHO

*Il Nero d'Avola per eccellenza.*



#### **100% Nero d'Avola**

Il Nero d'Avola che ha fatto la storia di Mandrarossa. Più volte premiato dalle guide internazionali, è un vino per le grandi occasioni.

Un grande classico della produzione Mandrarossa, prodotto dalla migliore selezione di uve di Nero d'Avola.

Un vino strutturato, equilibrato, dal carattere rotondo, che conquista tutti.



I VINI MANDRAROSSA

## LE STORIE RITROVATE

**Mandarossa è una realtà senza confini**, mossa da un'anima che va alla ricerca di nuove storie da raccontare.

**Storie che affondano le radici in altri territori da scoprire.**

Dalle contrade di **Menfi**, alle vigne che riposano ai piedi del **Vulcano**, alle terre incontaminate di **Pantelleria**. Nasce così la **linea delle Storie Ritrovate**, vini che raccontano una **Sicilia inedita, pura e innovativa**.



LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI



I VINI MANDRAROSSA  
LE STORIE RITROVATE

MENFISHIRE

Vini di Contrada



Bertolino Soprano



Terre del Sommacco

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI



## I SUOLI

### Dallo studio dei suoli calcarei, i nuovi vini di contrada

L'ambizione di Mandrarossa è grande e a partire dal 2014, un team internazionale di enologi, agronomi ed esperti del terroir, ha avviato un importante **studio scientifico sui suoli calcarei**. **Mimmo De Gregorio** e **Filippo Buttafuoco**, Enologo e Tecnico viticolo di Mandrarossa, iniziano, con il supporto del consulente enologo **Alberto Antonini**, di **Pedro**

**Parra**, specialista nello studio di microterroirs, e dei geologi dell'Università di Palermo, un progetto ampio e profondo di indagine e conoscenza del territorio Mandrarossa.

Dall'analisi emergono alcune **eccellenze in zone collinari**, con presenza di **roccia madre calcarea di origine marina**, sulle quali si è concentrata l'attenzione.

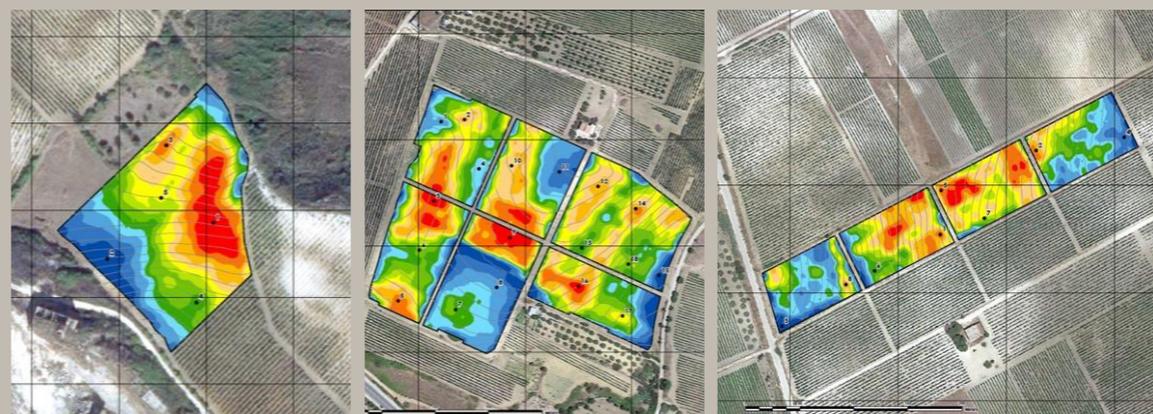


## I SUOLI

### I risultati dello studio

Attraverso delle prove di **elettroconduttività**, viene individuato **un microterroir di 175 ettari** ad altissimo potenziale qualitativo, **nelle 2 contrade scelte**, in cui a loro volta sono stati selezionati i migliori vigneti esistenti nelle due migliori annate.

Fino ad ora: uno di **Grillo** (in contrada Bertolino Soprano) e due di **Nero d'Avola** (in contrada Miccina) da cui nascono i due nuovi vini Mandrarossa di contrada presentati a Vinitaly 2019.



I VINI MANDRAROSSA

## I VINI DI CONTRADA



Bertolino Soprano

*Il Grillo autentico, elegante e minerale*

### 100% Grillo

Nasce da uve di **Grillo** in purezza prodotte in **Contrada Bertolino Soprano** da cui prende il nome, raccolte a mano ad agosto 2017. Il suolo calcareo regala al vino **freschezza** ed **eleganza**, mentre l'affinamento in botti di rovere francese lo rende morbido, intenso e **persistente**. Floreale, agrumato, erbaceo sul finale, **esprime tutta la personalità del terroir** che lo ha generato e la sapiente intuizione di chi ha selezionato una zona di produzione unica.



Terre del Sommacco

*Da suoli calcarei, il Nero d'Avola senza compromessi*

### 100% Nero d'Avola

Prodotto da uve di nero d'avola in purezza raccolte a mano a settembre 2016, nasce da vigneti coltivati su suoli calcarei. Il terroir gode di **brezze marine** che unitamente alla consistenza del suolo donano al vino **mineralità**, profumi intensi e **carattere**. L'affinamento in botti di rovere francese lo rende avvolgente, vellutato e **complesso** nei profumi. I sentori di frutti rossi e di marasca, con le delicate note speziate, ne fanno un **vino dalla forte personalità**.

I VINI MANDRAROSSA  
LE STORIE RITROVATE

MONS GEBEL  
Vini dell'Etna



Sentiero delle Gerle  
Etna Bianco DOC



Sentiero delle Gerle  
Etna Rosso DOC

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI



## I FRUTTI DEL VULCANO

### Le uve ed il vino dell'Etna

Il viaggio di Mandrarossa riparte dalle **pendici dell'Etna**, esattamente da **Linguaglossa**, dove sono stati selezionati accuratamente 4 ettari di Carricante e Nerello Mascalese, vitigni autoctoni figli delle sabbie nere che generano vini unici e distintivi del territorio.

Il **Carricante** dà vita ad un bianco energico, elegante e dalla sorprendente freschezza, il **Nerello Mascalese** regala un vino caratterizzato da vigoria, grinta e calore.

**Sentiero delle Gerle** è il nome di questi vini Etna DOC, indissolubilmente legati al luogo in cui nascono, ad una storia antica che vede **protagoniste le donne**, vere custodi del vigneto.



## I FRUTTI DEL VULCANO

### Espressione autentica del territorio



Alle pendici del vulcano la **cura delle vigne** era, per tradizione, affidata alle **donne**. Donne forti e di temperamento che curavano con amore materno le viti. Ogni giorno si riversavano tra i filari allineati in quel triangolo di terra nera che guarda l'Etna. Portavano con loro la **gerla** e indossavano grembiuli rossi e fazzoletti azzurri per ripararsi dal sole. Si avviavano in piccoli gruppi a valle, lungo il sentiero che solcava come un sorriso quelle terre vulcaniche.

I VINI MANDRAROSSA

## I VINI DELL'ETNA



Sentiero delle Gerle Etna  
Bianco DOC

*Il bianco minerale che profuma di  
zagara*

**100% Carricante**

Carricante in purezza, è un vino di piacevole finezza, che si esprime con sentori di frutti gialli e note di fiori bianchi. Dalla spiccata mineralità al palato, si rivela ampio e ricco, di equilibrata acidità e armonioso al finale.



Sentiero delle Gerle Etna  
Rosso DOC

*Un rosso vulcanico di grande eleganza*

**100% Nerello Mascalese**

Nerello Mascalese in purezza, è un rosso dalle fruttate note di ribes, more e prugne, con sentori di spezie e caffè. Al palato è corposo e bilanciato, grazie ai tannini eleganti e alla freschezza discreta, che contribuisce a renderlo persistente.

I VINI MANDRAROSSA  
LE STORIE RITROVATE

COSSYRA

Passito di Pantelleria



Serapias  
Passito di Pantelleria DOC

ALLA SCOPERTA DELL'ISOLA

## L'Alberello Pantesco

Nel 2019, il viaggio di Mandrarossa continua oltremare, sull'isola nota al mondo per la produzione del seducente **Passito**, il vino generato dalle uve autoctone di **Zibibbo**.

Nasce così il **Serapias**, il **Passito di Pantelleria DOC Mandrarossa**, che porta il nome dell'**orchidea pantasca**, una specie botanica che cresce esclusivamente sull'isola, proprio come la **tipica vite ad alberello** da cui nasce questo vino.



Nel susseguirsi di scenari umani e naturali, tra dammusi, muri a secco, capperi e fichidindia, cresce l'**Alberello Pantesco**, immagine di una viticoltura antica denominata "**Patrimonio Unesco**".

SERAPIAS

## La storia ritrovata

Un fiore leggiadro cresce nelle terre vulcaniche di **Pantelleria**: è la **Serapias**, una particolare **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.

Condivide la pace di quei luoghi remoti con i fiori selvatici, l'elicrisio rupestre, i capperi. I suoi petali rosa percorsi da venature viola splendono di luminosa bellezza, di misterioso fascino.

E il suo **profumo**, portato dalle brezze marine, volando sulle colline si intreccia con i sentori inebrianti del maturo **Zibibbo** che, come lei frutto esclusivo di quei luoghi, esprime la forza di quella terra, di quel sole e di quell'**energia minerale** e le restituisce con grazia e raffinata eleganza.



I VINI MANDRAROSSA

## PASSITO DI PANTELLERIA



### Serapias Passito di Pantelleria DOC

*Da una piccola produzione, il Passito di Pantelleria secondo natura*

#### **100% Zibibbo (Moscato d'Alessandria)**

Un vino seducente, profumato ed intenso. 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.

## I VINI MANDRAROSSA

### CALAMOSSA

*Il mosso perfetto per l'aperitivo*



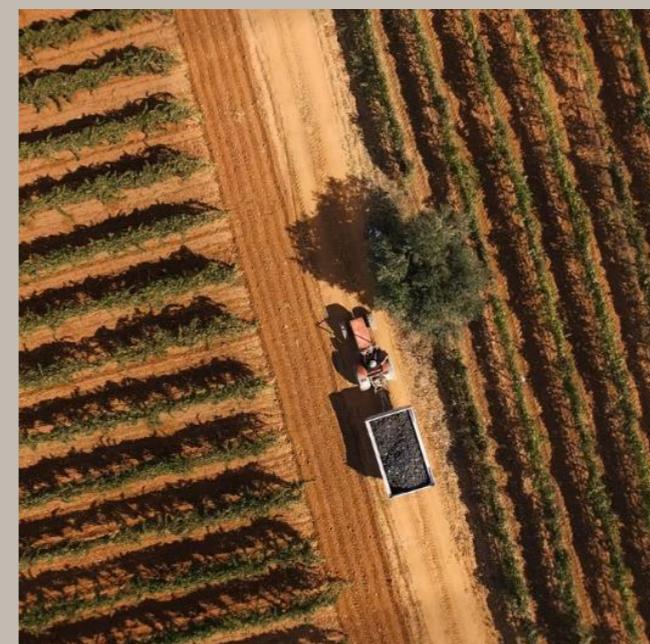
#### **Uve autoctone a bacca bianca**

Dalla selezione delle migliori uve a bacca bianca, nasce un vino il cui nome è omaggio a una splendida insenatura incastonata tra vigne e mare. Il giusto equilibrio tra zuccheri e acidità, rende Calamossa un vino armonico, perfetto per ravvivare un fresco aperitivo estivo.

## I VINI MANDRAROSSA

### VARIETALI

Vini freschi da uve autoctone e internazionali, che esprimono i profumi e i sapori autentici di una terra ricca e variegata.



LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI



## I VINI MANDRAROSSA

### VARIETALI



#### Grecanico Dorato

*Un vino dorato che profuma di zagara*

#### 100% Grecanico

Un bianco autoctono che richiama i profumi della terra che lo ha generato. Dalle note agrumate di limone e cedro a quelle floreali di zagara, il Grecanico Dorato esprime al massimo l'autenticità di un vino siciliano piacevole ed immediato.



#### Grillo

*L'autentico bianco siciliano*

#### 100% Grillo

Un vino fresco e giovane, che con i suoi sentori di agrumi e fico d'india richiama immediatamente l'atmosfera della Sicilia più autentica. Il Grillo è il vino ideale per un leggero pranzo estivo o un aperitivo in buona compagnia.

## I VINI MANDRAROSSA

### VARIETALI



#### Zibibbo Secco

*L'aromatico che incanta per mineralità*

#### **100% Moscato d'Alessandria**

Un vino dal profilo aromatico spiccato che sorprende per la sua freschezza in bocca. Lo Zibibbo Secco è un bianco siciliano perfetto per accompagnare piatti a base di pesce.



#### Fiano

*Il profumo del gelsomino in un calice*

#### **100% Fiano**

Da una tipica varietà del Sud Italia, nasce un vino che nella nostra terra esprime profumi e aromi di una nuova Sicilia. La particolarità del Fiano è la sua sapidità data dalla brezza marina che accarezza le piante da cui nasce.

## I VINI MANDRAROSSA

### VARIETALI



#### Chardonnay

*L'intramontabile bianco apprezzato in tutto il mondo*

#### 100% Chardonnay

Dalla spiccata mineralità e persistenza, lo Chardonnay Mandrarossa si distingue per le sue note tipicamente mediterranee di fico d'indica e scorza d'arancia.



#### Viognier

*Un bianco luminoso che profuma di albicocca*

#### 100% Viognier

Espressione siciliana di un vitigno internazionale, il Viognier Mandrarossa in purezza è un vino dai profumi intensi e avvolgenti, perfetto per una cena a lume di candela.

## I VINI MANDRAROSSA

### VARIETALI



#### Perricone Rosè

*Un rosè che profuma di primavera*

#### 100% Perricone

Un vino elegante e armonico dalle delicate note di rosa e fragoline di bosco, che ricorda a ogni sorso i profumi della primavera. Il Perricone Rosè è l'autoctono siciliano da sorseggiare all'aperitivo o davanti a un romantico tramonto.



#### Frappato

*Il rosso fresco e fruttato, ideale per l'aperitivo*

#### 100% Frappato

Dal dialetto siciliano, "frappatu" indica la fragranza fruttata che caratterizza in modo inconfondibile il bouquet dei vini derivanti dalle sue uve. Il Frappato è infatti un vino giovane, che intriga per i sentori spiccatamente fruttati di amarena e melograno. Un rosso da bere fresco, che si abbina perfettamente anche al pesce.

## I VINI MANDRAROSSA

### VARIETALI



#### Nero d'Avola

*Un grande classico, dal carattere inconfondibile*

#### 100% Nero d'Avola

La varietà autoctona siciliana a bacca rossa più conosciuta al mondo, che nel territorio di Menfi si esprime al massimo del suo potenziale donando vini dal profilo aromatico inconfondibile. Il Nero d'Avola, morbido e accattivante, è il compagno perfetto per tutte le occasioni.



#### Syrah

*L'internazionale, sorprendente in Sicilia*

#### 100% Syrah

Una delle più amate varietà alloctone che nella nostra terra regala vini di grande qualità. Vellutato e dalle intriganti note speziate, il Syrah Mandrarossa è un rosso che conquista fin dal primo sorso.

## I VINI MANDRAROSSA

### VARIETALI



#### Merlot

*Il classico internazionale versatile nell'abbinamento*

#### 100% Merlot

Morbido e delicato, il Merlot, con il suo rosso rubino deciso, è un vino che si apprezza per il suo bouquet intenso e persistente.



#### Cabernet Sauvignon

*Il rosso corposo per gli amanti dei vini strutturati*

#### 100% Cabernet Sauvignon

Un vino maestoso, pieno e tannico, perfetto per accompagnare cene ricche e opulente. Il Cabernet Sauvignon è il risultato eccellente di una varietà internazionale che si adatta alla perfezione alle particolari e uniche condizioni climatiche della nostra terra.

# VINI MANDRAROSSA



Vini Innovativi



Cartago



Storie Ritrovate



Calamossa

Varietali

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI



## LE FORME DI MANDRAROSSA

### I Barilotti

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.



LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI



OLIO

## Lolio

Quattro differenti varietà di olio extra-vergine di oliva, ognuno di elevata qualità, ma ciascuno con le proprie caratteristiche distintive: Biancolilla, Nocellara, Cerasuola e Val di Mazara DOP, certificazione di qualità e unicità del prodotto.



### Biancolilla

Delicato e fruttato, sorprende per il suo dolce sapore.



### Nocellara

Deciso e corposo, è un olio leggermente piccante con una punta di dolce.



### Cerasuola

Aromatico e piccante, rende ogni piatto saporito e stuzzicante.



### Val di Mazara DOP

Intenso ed elegante, è versatile negli abbinamenti.



Thank You.

LOOKING FORWARD...

