



Mandarossa Winery è il luogo in cui vino,
natura e cibo del territorio si fondono in
esperienze memorabili.



STORIA DI UN PROGETTO INTEGRATO CON IL TERRITORIO

La cantina Mandrarossa sorge su una collina a circa 90m sopra il livello del mare, in un'area di elevato interesse paesaggistico, in contrada Puccia a sud di Menfi. Una costruzione moderna, strutturata su più livelli che si adagiano sul terreno, in modo da interagire completamente con il paesaggio circostante: un susseguirsi di vigneti ed ulivi, il cui sfondo è lo splendido mar d'Africa.



TOUR DELLA CANTINA

- 1 Dalla terrazza che si affaccia sui vigneti che degradano sul mare, inizia il percorso di visita della cantina. La prima tappa è il vigneto didattico, fedele riproduzione del vigneto tradizionale.
- 2 Il tour prosegue con la visita dello stabilimento di produzione che ospita i tulipe in cemento e i silos in acciaio in cui avviene la fermentazione dei nostri vini.
- 3 Si scende poi nel cuore della cantina, la bottaia, visitabile dall'alto tramite una passerella posizionata ad una quota intermedia. Qui riposano i vini più longevi in barriques di rovere francese, tonneau e botti grandi da 50 hl.
- 4 Il percorso della passerella trova la sua conclusione nelle due salette di degustazione che si affacciano sul mare.





1

Il vigneto didattico, un modello di gestione fogliare impeccabile, fedele riproduzione del vigneto tradizionale.

2

Tulip in cemento e i silos in acciaio nei quali avviene la vinificazione dei nostri vini.

3

La bottaia all'interno della cantina, dove vi è un sistema di collegamento verticale atto a generare un percorso esplorativo.

4

Salette degustazione con due grandi aperture verso il suggestivo paesaggio.



I NOSTRI PERCORSI

Wine Tour Classici

Per chi è interessato a conoscere il mondo Mandrarossa attraverso la visita della cantina e l'assaggio di una selezione di vini.

- 1 I Varietali
- 2 La Sicilia che non ti aspetti
- 3 Le storie ritrovate
- 4 Top Wines
- 5 I Biologici di Mandrarossa

Percorsi Food&Wine

Per chi desidera esplorare la cantina e proseguire con la degustazione dei vini Mandrarossa in abbinamento alle eccellenze culinarie del nostro territorio.

- 6 Innovativi a tavola
- 7 Origini e Tradizioni
- 8 Wine Lunch
- 9 Aperitivo al tramonto

WINE TOUR CLASSICI

- 1 I Varietali
- 2 La Sicilia che non ti aspetti
- 3 Storie ritrovate
- 4 Top Wines
- 5 I Biologici di Mandrarossa





WINE TOUR CLASSICI

I VARIETALI

La degustazione prevede l'assaggio di 3 o 5 dei nostri varietali, vini freschi che esprimono i profumi e i sapori autentici di una terra ricca e variegata.

- Grecanico Dorato – Sicilia DOC
- Grillo – Sicilia DOC
- Zibibbo Secco – Terre Siciliane IGT
- Perricone Rosè – Terre Siciliane IGT
- Frappato – Terre Siciliane IGT
- Nero d'Avola – Sicilia DOC
- Chardonnay – Sicilia DOC
- Viognier – Sicilia DOC
- Fiano – Terre Siciliane IGT
- Merlot – Sicilia DOC
- Syrah – Sicilia DOC
- Cabernet Sauvignon – Sicilia DOC



40 min (3 vini)
60 min (5 vini)



mar, mer, gio, ven
11:00



15 (3 vini)
20 (5 vini)



WINE TOUR CLASSICI

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

Un'esperienza alla scoperta della linea dei vini innovativi, così chiamati perché nati da varietà 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.

Larcéra – Terre Siciliane IGT
Urra di mare – Bianco Sicilia DOC
Santannella – Terre Siciliane IGT
Timperosse – Terre Siciliane IGT
Bonera – Rosso Sicilia DOC
Cavadiserpe – Terre Siciliane IGT



40 min (3 vini)
60 min (6 vini)



mar, mer, gio, ven
11:00



18 (3 vini)
22 (6 vini)



WINE TOUR CLASSICI

LE STORIE RITROVATE

Il progetto delle Storie ritrovate nasce con l'obiettivo di produrre vini da uve autoctone siciliane, che raccontino la vera storia dei territori in cui nascono. La degustazione sarà quindi un percorso che passa attraverso i 3 territori in cui siamo presenti. Si parte da Menfi con l'assaggio dei Vini di Contrada, Bertolino Soprano e Terre del Sommacco, Grillo e Nero d'Avola in purezza, figli di uno studio condotto sulla migliore resa del suolo 100% calcareo.

Si prosegue con i Vini dell'Etna, Sentiero delle Gerle Etna Bianco DOC ed Etna Rosso DOC, il Carricante e il Nerello Mascalese che esprimono l'energia e l'intensità delle uve che maturano ai piedi del vulcano. Si conclude con Serapias, il Passito di Pantelleria DOC, prodotto secondo le antiche tecniche di appassimento al sole della tradizione pantese, nel rispetto dei tempi di cui la natura ha bisogno.



60 min



mar, mer, gio, ven
16:00



30



WINE TOUR CLASSICI

TOP WINES

Ci sono momenti che meritano di essere celebrati con dei vini importanti, la cui struttura complessa conferisce loro un profilo inconfondibile. Proponiamo dunque una selezione di vini destinati alle grandi occasioni.

Bertolino Soprano – Bianco Sicilia DOC
Cartago – Rosso Sicilia DOC
Terre del Sommacco – Rosso Sicilia DOC
Serapias – Passito di Pantelleria DOC



60 min



mar, mer, gio, ven
16:00



25



WINE TOUR CLASSICI

I BIOLOGICI DI MANDRAROSSA

Nel 2021 Mandrarossa aderisce al progetto **Alta Qualità Bio**, per salvaguardare e valorizzare il territorio, la comunità agricola e la qualità dei prodotti. Partire da un miglioramento e mantenimento della fertilità del suolo, come presupposto per promuovere i naturali processi biologici, è il nostro obiettivo per garantire una produzione agricola senza l'impiego di prodotti di sintesi e di organismi geneticamente modificati (OGM), ma favorendo la biodiversità, il benessere degli animali, delle piante e infine dei consumatori. Con l'annata 2022, nascono così i primi tre vini da uve 100% biologiche: Larcera, il nuovo Vermentino di Sicilia, frutto di una produzione di 5 ettari di vigneti Bio dislocati nella zona di Santa Margherita del Belice; il Fiano e lo Zibibbo, entrambi della linea dei Varietali, provenienti invece da 12 e 3 ettari coltivati nel territorio di Menfi.

Larcera – Terre Siciliane IGT

Fiano – Terre Siciliane IGT

Zibibbo Secco – Terre Siciliane IGT



45 min



mar, mer, gio, ven
16:00



20

PERCORSI FOOD & WINE

- 6 Innovativi a tavola
- 7 Origini e Tradizioni
- 8 Wine Lunch
- 9 Aperitivo al tramonto





PERCORSI FOOD & WINE

INNOVATIVI A TAVOLA

Innovazione e tradizione sono due facce della stessa medaglia che se unite danno vita ad un connubio vincente. Con l'obiettivo di arricchire le idee del futuro con i valori del passato, esaltiamo l'abbinamento tra i vini Innovativi e le tradizionali eccellenze culinarie della nostra tavola, per un'esperienza memorabile tutta da gustare.

- Larcèra** – Terre siciliane IGT
+ Olive Nocellara del Belice
- Urra di mare** – Bianco Sicilia DOC
+ Crostino di burrata e alici
- Santannella** – Terre Siciliane IGT
+ Cous cous di verdure
- Timperosse** – Terre Siciliane IGT
+ Arancinetta al ragù
- Bonera** – Rosso Sicilia DOC
+ Caponata di melanzane
- Cavadiserpe** – Terre Siciliane IGT
+ Tocchetti di salsiccia e patate



120 min



mar, mer, gio, ven
12:30



38



PERCORSI FOOD & WINE

ORIGINI E TRADIZIONI

Un menù degustazione che esplora le tradizioni culinarie dei tre territori in cui nascono i vini delle Storie Ritrovate: Menfi, Etna e Pantelleria.

Sentiero delle Gerle – Etna Bianco DOC
+ Formaggio etneo allo zafferano
Bertolino Soprano – Bianco Sicilia DOC
+ Rinaloro in agrodolce
Terre del Sommacco – Rosso Sicilia DOC
+ Bruciuluni
Sentiero delle Gerle – Etna Rosso DOC
+ Busiate al pesto etneo
Serapias – Passito di Pantelleria DOC
+ Bacio Pantesco



120 min



mar, mer, gio, ven
12:30



45



PERCORSI FOOD & WINE

WINE LUNCH

Un pranzo leggero accompagnato dalla degustazione di una selezione di 5 vini della gamma Mandrarossa in abbinamento a 5 piatti della tradizione menfitana, per una deliziosa esperienza enogastronomica.



120 min



sab, dom
12:00



50

* prenotazione obbligatoria



PERCORSI FOOD & WINE

APERITIVO AL TRAMONTO

Una wine experience nella suggestiva terrazza della nostra cantina che si affaccia su una distesa di vigneti che degradano sul mare. L'aperitivo Mandrarossa prevede 2 o 4 vini a scelta fra una selezione di bianchi e rossi fermi, il nostro rosato e il bianco mosso, in abbinamento a piccoli assaggi.

Vini in degustazione a scelta:

Calamossa – Terre Siciliane IGT

Larcéra – Terre Siciliane IGT

Urra di Mare – Bianco Sicilia DOC

Perricone Rosè – Terre Siciliane IGT

Timperosse – Terre Siciliane IGT

Frappato – Terre Siciliane IGT



120 min



sab, dom
18:30



18 (2 vini + 2 assaggi)
30 (4 vini + 4 assaggi)

* servizio attivo da aprile a ottobre su prenotazione





Mandarossa Winery
Contrada Puccia
92013 Menfi (AG)
www.mandarossa.it/hospitality
+39 0925 77128
info@mandarossawinery.it