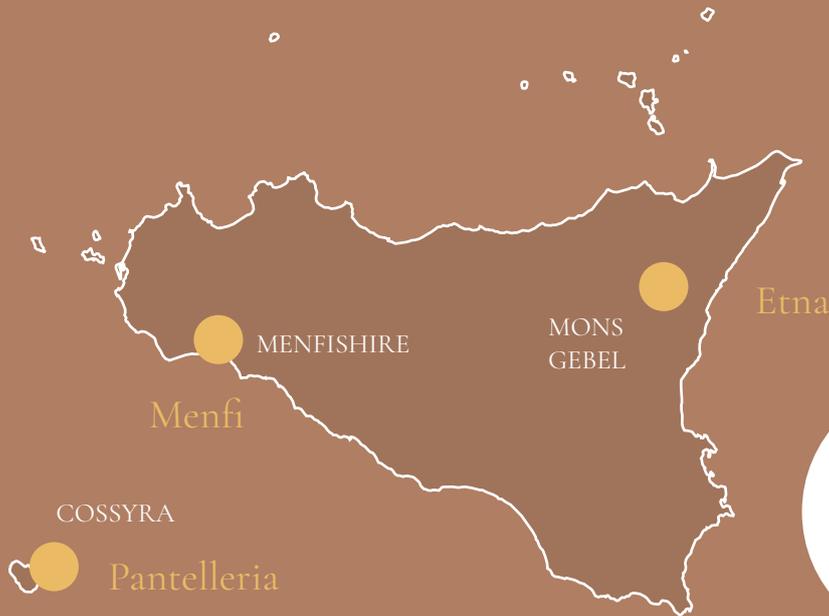




MANDRAROSSA



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 .

From the uncontaminated lands of south-western Sicily, to the black sands of the highest volcano in Europe, up to the rocky coasts of an island perpetually caressed by the wind, the Sicily of Mandrarossa is today represented by three territories strongly suited to viticulture: Menfi, Etna and Pantelleria.

MENFESHIRE

Territorio della costa sud occidentale dell'isola, caratterizzato da morbide colline colme di vigne degradanti sul mare e distese di uliveti incorniciati da siepi e macchia mediterranea. Un ambiente naturale di grande bellezza, una costa di Sicilia ancora incontaminata. / *Area of the south-western coast of the island, characterized by rolling hills full of vineyards sloping down to the sea and expanses of olive groves framed by hedges and Mediterranean scrub. A natural environment of great beauty, a coast of Sicily still uncontaminated.*

MONS GEBEL

Descrizione perfetta data dagli Arabi per il Vulcano. 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 / *Perfect description given by the Arabs for the Vulcano. We are located in Linguaglossa, on the south-eastern side of the Vulcano, where 4 hectares of Carricante and Nerello Mascalese have been carefully selected, native vines from the black sands, which generate vibrant and distinctive wines.*

COSSYRA

L'Isola di Pantelleria, 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 / *The Island of Pantelleria, a call for Mandrarossa to cross the sea and experiment with new projects on an island suspended in time. Thus, in 2020, the first Mandrarossa wine of the DOC Pantelleria was born.*



IL BRAND MANDRAROSSA



Mandarossa, brand espressione della biodiversità siciliana, nasce nel 1999 da uno studio durato oltre 20 anni che ha portato ad individuare la migliore combinazione varietà/terroir, consentendo ad ogni tipologia di uva di esprimere al meglio le proprie potenzialità, generando quindi vini che raccontano una Sicilia diversa ma autentica, che innova e sperimenta: La Sicilia che non ti aspetti.

Mandarossa, a brand that is an authentic expression of Sicilian biodiversity, was born in 1999 from a study lasting over 20 years which led to the identification of the best variety/terroir combination, allowing each type of grape to best express its potential, generating wines that tell the story of a different but authentic Sicily, which innovates and experiments: Unexpected Sicily.





RICERCA
INNOVAZIONE
E SCELTA

IL PROGETTO / THE PROJECT

MANDRAROSSA



INNOVAZIONE

Innovazione per Mandrarossa è la ricerca di una nuova identità della Sicilia del vino, frutto di una continua sperimentazione.



INNOVATION

Innovation for Mandrarossa is the search for a new identity of Sicilian wine, the result of continuous experimentation.



RICERCA

Dalle colline della costa 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.



RESEARCH

From the coastal hills that slope down to the sea, to the black sands of Etna, Mandrarossa seeks the best habitat to ensure that each cultivar expresses its maximum potential.



SCELTA

L'innovazione e la ricerca hanno portato, nel tempo, a introdurre nella gamma diversi vini, alcuni dei quali, unici nel panorama siciliano.



CHOICE

Innovation and research have led, over time, to the introduction of various wines into the range, some of which are unique in the Sicilian panorama.

Per questo Mandrarossa è **la Sicilia del vino che non ti aspetti** / *This is why Mandrarossa is the unexpected Sicily of wine.*



NOVITÀ /
NEWS

IL ROSÉ

La Sicilia che non ti aspetti si colora di un rosa chic e contemporaneo. Audace e vibrante, il nuovo Rosé Mandrarossa avvolge e incanta.

The unexpected Sicily is colored by an elegant and contemporary pink. Bold and vibrant, the new Mandrarossa Rosé is captivating and charming.



INASPETTATO E IRRESISTIBILE:
IL ROSÉ CHE CONQUISTA
ROSATO SICILIA DOC



UVE AUTOCTONE A BACCA ROSSA

0,75 L

Suoli calcarei e sabbiosi.

13 % vol

Servire a 10-12°C

Dopo la criomacerazione delle uve ad una temperatura di 5-8°C per 8-10 ore, il mosto fermenta per 15/20 giorni a 16-18°C, maturazione per 4 mesi in acciaio.

Il vino ha un colore rosa tenue di grande luminosità. Al naso presenta sentori di frutta matura a bacca rossa e delicate note di rosa.

Al palato freschezza e intense note di mirtilli, fragola e violetta, ben bilanciato da una fresca acidità e da una grande sapidità.

Ottimo come aperitivo, per piatti a base di pesce e carni bianche arrostiti.

UNEXPECTED AND IRRESISTIBLE:
THE CAPTIVATING ROSÉ
ROSÉ SICILIA DOC

LOCAL RED GRAPES

Limestone and sandy soils.

13 % vol

Serving 10-12°C

After cryomaceration at 5-8°C for 8/10 hours, the must ferments for 15/20 days at 16/18°C. Maturing for 4 months in steel vats.

Faint pink in colour with great brightness.

The aroma presents hints of ripe red fruit and delicate rose notes.

Fresh to the palate with intense notes of blueberries, strawberries and violet, well-balanced by a fresh acidity and a pleasant sapidity.

Excellent as an aperitif, in combination with fish starter and grilled white meat.



MEMORIE DEL SUOLO /
SOIL MEMORIES

- VINI DI CONTRADA
- CARTAGHO
- VINI DELL'ETNA
- PASSITO DI PANTELLERIA

A partire dal 2014 Mandrarossa, conduce uno studio scientifico sui suoli calcarei che ha permesso di individuare un micro terroir ad altissimo potenziale qualitativo, sono emersi vigneti unici dove sono state coltivate le uve di Grillo e Nero d'Avola da cui sono nati Bertolino Soprano e Terre del Sommacco, i vini di Contrada Mandrarossa.

Since 2014, Mandrarossa has been conducting a scientific study on the calcareous soils which has allowed us to identify a micro terroir with very high qualitative potential. Unique vineyards have emerged where the Grillo and Nero d'Avola grapes were grown, from which Bertolino Soprano and Terre del Sommacco, the Mandrarossa wines of Contrada.

VINI DI
CONTRADA

TERRE DEL SOMMACCO



ROSSO SICILIA DOC



100% NERO D'AVOLA

0,75 L

1,50 L

Suoli calcarei / Limestone soils

14 % vol

Servire a 16-18°C / Serving 16-18°C

La maturazione avviene 8 mesi in tulipe di cemento, 19 mesi in botti grandi. Affinamento minimo 8 mesi in bottiglia / Maturing for 8 months in concrete tulipe and 19 months in large barrels. Refinement requires a minimum of 8 months in the bottle.

Fragrante e piacevolmente fruttato con note di ciliegia, mora e viola; al palato è morbido, fruttato con tannini delicati e vivace freschezza / Fragrant and pleasantly fruity, with notes of cherry, blackberry and pansy; on the palate it is soft, fruity, with delicate tannins and vivid freshness.

Si abbina al brasato al vino rosso, arrosto di tacchino ripieno, filetto alla griglia / Pairings: braised in red wine, stuffed turkey roast, grilled fillet.



BIANCO SICILIA DOC



100% GRILLO

1,50 L

0,75 L

Suoli calcarei / Limestone soils

13 % vol

Servire a 10-12°C / Serving 10-12°C

Il vino fa maturazione in tulipe di cemento per 1 mese e affinamento in botti grandi per 11 mesi / Maturing for 1 month in concrete tulipe. Refinement requires 11 months in large barrels.

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 / Floral scents combined with slightly herbaceous notes and intense aromas of white peach and citron; on the palate it has a good acidity rendering it fresh and sapid.

Si abbina a verdure e zuppe di legumi, pesce al forno con patate, pasta con bottarga di tonno / Pairings: vegetables and legume soups, baked fish with potatoes, pasta with tuna bottarga.



BERTOLINO SOPRANO



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.

A great classic of Mandrarossa production, from the best selection of Nero d'Avola grapes. A structured, balanced wine with a rounded character that wins everyone.



ROSSO SICILIA DOC



100% NERO D'AVOLA

0,75 L

Suoli calcarei e sabbiosi.

13,5 % vol

Servire a 16-18°C

La maturazione avviene in barrique per 12 mesi e l'affinamento per 4 mesi in bottiglia.

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.

Si abbina a brasati di carne rossa, cacciagione e formaggi stagionati.

1,50 L



3,00 L



Limestone and sandy soils.

13,5 % vol

Serving at 16-18°C

Maturing for 12 months in barrique, with refinement that requires 4 months in the bottle.

The wine is intense red in colour with vibrant purple notes. The aroma is intense, with notes of wild blackberries and sour cherry. On the palate it is clear and well-defined, with notes of date and scents of maritime pine.

Pairings: braised beef, game and aged cheeses.

Un rosso vulcanico di grande eleganza e un bianco minerale che profuma di zagara. Sentiero delle Gerle è il loro nome, indissolubilmente legato al luogo in cui nascono, l'Etna.

An elegant volcanic red and a mineral white with a scent of orange blossom. Sentiero delle Gerle is their name, inextricably linked to Etna, the place where they are born.

VINI
DELL'ETNA

SENTIERO DELLE GERLE



● ETNA ROSSO DOC
🍇 100% NERELLO MASCALESE

0,75 L

Suolo 100% vulcanico / 100% volcanic soil

13,5 % vol

Servire a 16-18°C / Serving 16-18°C

La macerazione-fermentazione dura circa 10/12 giorni con una temperatura mantenuta a 25/27°. Il vino affina poi per 10-12 mesi in botti di rovere francese da 50hl / *The maceration-fermentation process lasts about 10-12 days at a constant temperature of 25-27°. The wine then ages for 10-12 months in 50hl French oak barrels.*

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 / *Visually grainy red, it expresses complex aromas of currant, blackberries, prunes, spices and coffee. Full-bodied and perfectly balanced to the palate, thanks to the elegant tannins and mild freshness, which contribute to making it persistent.*

Ottimo in abbinamento a carni rosse, in umido e arrosto, si sposa bene anche con i salumi / *Excellent paired with red meats, stewed or roasted, also a good match for cured meats.*

● ETNA BIANCO DOC
🍇 100% CARRICANTE

0,75 L

Suolo 100% vulcanico / 100% volcanic soil

13 % vol

Servire a 10-12°C / Serving 10-12°C

Lunga fermentazione, circa 25/30 giorni, a temperatura di circa 12/15°. Affinamento in silos di acciaio per 13/15 mesi a temperatura di circa 14°C / *Long fermentation, about 25/30 days, at a temperature of 12/15°C. The wine is placed in steel silos for 13/15 months at a temperature of about 14°C.*

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 / *Straw-yellow color with golden reflections. The aroma is pleasantly refined; it expresses hints of yellow fruit and notes of white flowers. Full and rich to the palate, with a balanced acidity and harmonious finish.*

Ottimo abbinamento a preparazioni a base di pesce, si sposa molto bene anche con i crostacei e i molluschi / *Excellent paired with fish dishes, also a perfect match with shellfish.*



SENTIERO DELLE GERLE

PASSITO DI PANTELLERIA

Da una piccola produzione, il passito di
Pantelleria secondo natura.

*From a small production, the Passito di
Pantelleria by nature.*



PASSITO DI PANTELLERIA DOC



100% ZIBIBBO (MOSCATO D'ALESSANDRIA)

0,50 L

Terreni sabbiosi di origine vulcanica / *Sandy soils with a volcanic origin*

14 % vol

Servire a 14°C / *Serving 14°C*

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. Il vino viene fatto affinare per circa 10 mesi in silos di acciaio e per tre mesi circa in bottiglia. / *The grapes are hand-picked in crates, one part is withered for about 20/22 days, then the dried grapes are added to the fermenting must from the fresh grapes. Fermentation occurs in steel tanks at 16/18 °C. The wine is aged for about 10 months in steel silos and for three months in the bottle.*

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. / *Golden-yellow colour, aromas of citrus, roses, jasmine and raisins. Full and round to the palate, with mineral and sweet flavours. Very long and persistent.*

Perfetto a fine pasto con dolci a base di mandorle e formaggi piccanti / *Perfect at the end of a meal with almond based desserts and spicy cheeses.*



SERAPIAS

● VINI INNOVATIVI

LA SICILIA CHE
NON TI ASPETTI /
UNEXPECTED SICILY



VINI
INNOVATIVI

Emblema della Sicilia che non ti aspetti, varietà uniche e straordinarie per il panorama vitivinicolo della nostra regione, che in blend o in purezza, danno vita a nuove espressioni della Sicilia.

Emblem of the unexpected Sicily, unique and extraordinary varieties for the wine-growing panorama of our region, which in blends or in purity give life to nine expressions of Sicily.



ROSSO TERRE SICILIANE IGT
 **60% MERLOT, 40% ALCANTE BOUSCHET**

0,75 L

1,50 L



Suoli argillosi e a medio impasto /
Medium-textured clay soils

13,5 % vol

Servire a 16-18°C / *Serving 16-18°C*

Dopo la macerazione e la fermentazione delle uve ad una temperatura di 16-18° C per 2-3 giorni, la maturazione avviene per 8 mesi in barrique / *Grapes macerate and ferment for 2-3 days at 16-18°C. Ageing takes place in barrique for 8 months.*

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 / *The wine is ruby-red with deep purplish reflections. On the nose it has notes of prune and plum jam and scents of aromatic herbs and spices. On the palate it is intense and harmonious.*

Si abbina a costolette di agnello e patate arrosto, timballo di maccheroni, frittata di carciofi e formaggio / *Pairings: lamb chops and roast potatoes, macaroni timbale, omelette with artichoke and cheese.*



BIANCO TERRE SICILIANE IGT
 **70% FIANO, 30% CHENIN BLANC**

1,50 L

0,75 L

Suoli limosi e a medio impasto / *Medium-textured silty soils*

13 % vol

Servire a 10-12°C / *Serving 10-12°C*

La fermentazione avviene a 16-18 °C per 15-20 giorni. Il Fiano affina in barrique per 4 mesi, lo Chenin Blanc matura in acciaio per 6 mesi / *The fermentation takes place at 16-18 °C for 15-20 days. The Fiano ages in barrique for 4 months, the Chenin Blanc ages in steel vats for 6 months.*

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 e pieno, con una mineralità che lo rende molto piacevole / *The wine is straw-yellow with intense golden reflections. The aroma is intense, with scents of ripe fruits, almonds and hazelnuts. On the palate it is intense and full, with a minerality rendering it very pleasant.*

Si abbina a pasta con gamberi e pistacchio, carni bianche, verdure grigliate / *Pairings: pasta with shrimps and pistachio, white meat, grilled vegetables.*



Un blend memorabile.

A memorable blend.

BONERA



ROSSO SICILIA DOC



50% NERO D'AVOLA,
50% CABERNET FRANC

0,75 L

1,50 L

Suoli limosi e a medio impasto /
Medium-textured silty soils

13,5 % vol

Servire a 16-18°C / Serving 16-18°C

La maturazione avviene per 6 mesi in barrique, l'affinamento 3 mesi in bottiglia / Ageing takes place in barrique for 6 months, then in bottle for 3 months.

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. / The wine is ruby-red with intense purplish reflections. On the nose it emanates scents of red fruits and aromas of dried fruit as prunes and almonds. On the palate it is full and intense, with a good structure which is given by silky and sweet tannins.

Si abbina a formaggi stagionati, grigliata di carne ed involtini di carne rossa / Pairings: Aged cheese, grilled meat and meat rolls.



BIANCO TERRE SICILIANE IGT
BIOLOGICO / ORGANIC



100% VERMENTINO
DA UVE BIOLOGICHE /
FROM ORGANIC GRAPES

1,50 L

0,75 L

Suoli sabbiosi, a medio impasto e calcarei /
Sandy soils, with a medium texture and limestone

13 % vol

Servire a 10-12°C / Serving 10-12°C

La maturazione avviene per 6 mesi in contenitori di acciaio a temperatura bassa per preservare profumi e fragranza / Aging: 6 months in steel containers at a low temperature to preserve the aromas and fragrances.

Il vino ha un colore giallo paglierino e un profilo olfattivo di grande espressività note di fiori di campo, paglia, foglia di pomodoro, 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 a una certa morbidezza. Chiude con un bel finale, pulito e persistente / The wine has a straw-yellow colour, with an aroma that has a highly expressive olfactory profile: notes of wildflowers, straw, tomato leaf, integrated with the more typical hints of fruit and flowers. To the palate it is fresh, tight with a great acidity and at the same time captivating thanks to a certain level of softness. A good finish, clean and persistent.

Si abbina ad antipasti a base di pesce e crostacei; timballi e primi piatti a base di verdure / Pairings: Fish and seafood starters; timbales and pasta dishes with vegetables.



Il Vermentino di Sicilia.

The Vermentino of Sicily.



LARCERA

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

*The pure Petit Verdot, an
expression of another Sicily.*



ROSSO TERRE SICILIANE IGT
100% PETIT VERDOT

0,75 L 1,50 L

Suoli calcarei e sabbiosi / Limestone and
sandy soils

13,5 % vol

Servire a 16-18°C / Serving 16-18°C

La maturazione avviene in vasche di acciaio per 4
mesi / Ageing takes place in steel tanks for 4 months.

Il vino ha un colore rosso intenso 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 / The wine is intense ruby-red in colour with
purplish reflections. The aroma is intense with
elegant notes of red fruits as black mulberries and
plums and aromatic herbs as rosemary and sage. On
the palate it is young and vivid, with soft and gentle
tannins.

Si abbina a formaggi, tonno scottato, pollo al
forno / Pairings: cheeses, seared tuna, baked
chicken.



BIANCO SICILIA DOC
100% SAUVIGNON BLANC

1,50 L 0,75 L

Suoli argillosi e calcarei / Clay and
limestone soils

12,5 % vol

Servire a 10-12°C / Serving 10-12°C

La fermentazione avviene a 16-18 °C per 15-20
giorni, la maturazione in vasche di acciaio per 4
mesi / The fermentation takes place at 16-18 °C for
15-20 days. Ageing takes place in steel tanks for 4
months.

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 ottima armonia tra
aromi di frutta e mineralità, con un finale
fresco e persistente / The wine is straw-yellow
with bright golden reflections. The aroma is intense,
with notes of citrus fruits, peach, apricot and scents
of mint and basil. On the palate it has a good
harmony between fruity aroma and minerality, with
a fresh and persistent finale.

Si abbina a ostriche, insalate di mare, pesce alla
griglia / Pairings: oysters, fish salads, grilled fish.

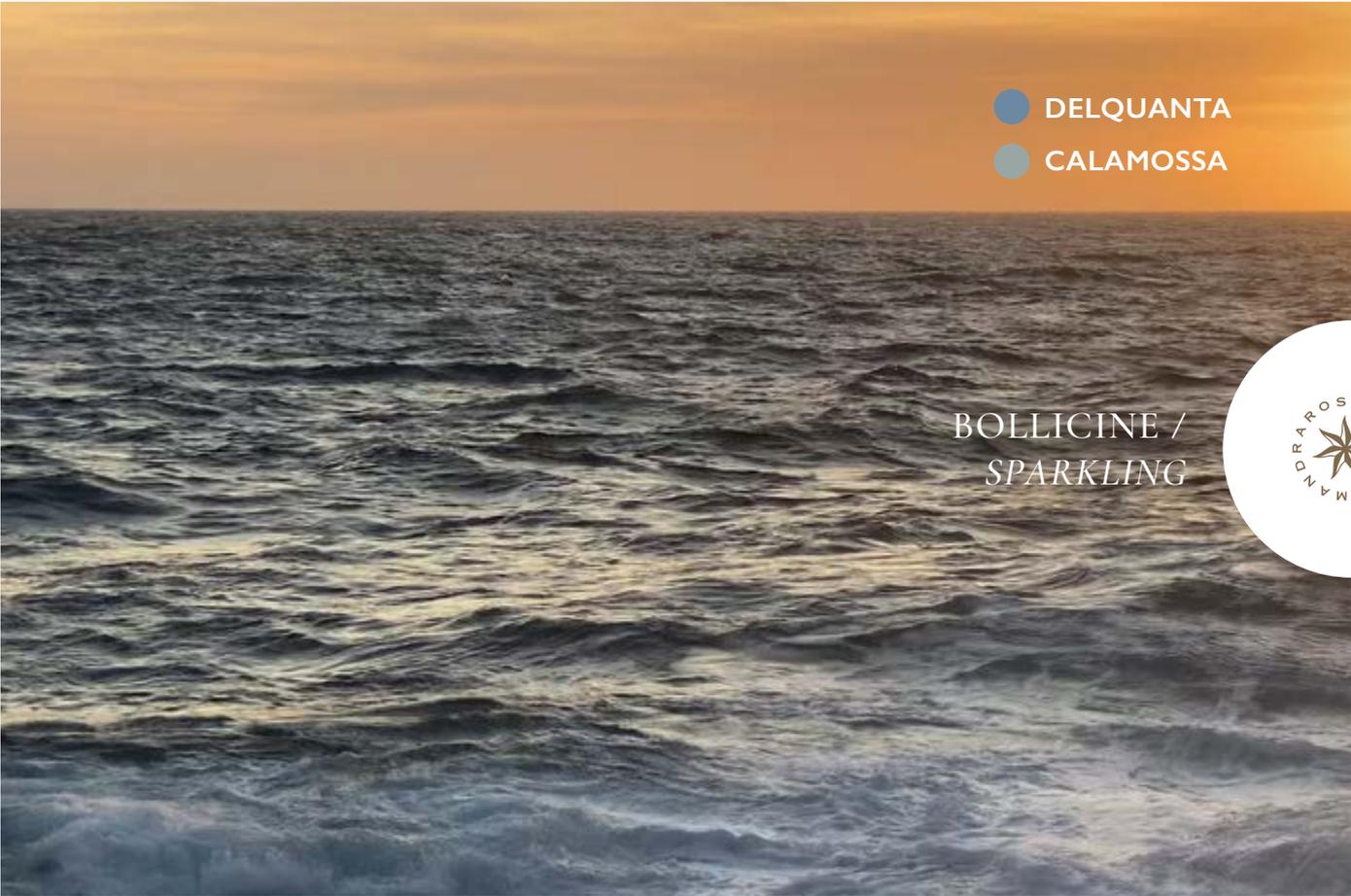
Il Sauvignon Blanc
figlio della brezza marina.

*The Sauvignon Blanc
created from the sea breezes.*



TIMPEROSSE

URRA DI MARE



● DELQUANTA

● CALAMOSSA

BOLLICINE /
SPARKLING



DELQUANTA



VINO SPUMANTE BRUT - METODO CHARMAT
TERRE SICILIANE IGT

100% CHENIN BLANC

0,75 L

Suoli a medio impasto tendenti al calcareo.

Medium-textured soils tending towards limestone.

12,5 % vol

12,5 % vol

Servire a 8-10°C

Serving 8-10°C

Le uve fermentano per 15-20 giorni a 16-18°C. L'affinamento avviene in vasche di acciaio per 2 mesi e in bottiglia per altri 2 mesi.

The grapes ferment for 15-20 days at 16-18°C. The refinement takes place in steel tanks for 2 months and in the bottle for another 2 months..

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.

The wine has a straw yellow color with a very fine, intense and persistent perlage. The aroma is strong and fresh, with hints of jasmine, citrus, apricot and a fragrant nuance of bread crust and yeast. On the palate it is round, elegant and mineral, with a long and persistent finish.

Ottimo come aperitivo, perfetto con sushi, antipasti e primi a base di pesce.

Excellent as an aperitif, perfect with sushi, appetizers and fish-based first courses.



DELQUANTA BRUT

Il Rosé esuberante che si distingue per freschezza e mineralità.

The feisty Rosé that stands out for its freshness and minerality

ROSÉ



ROSATO FRIZZANTE
TERRE SICILIANE IGT



UVE AUTOCTONE A BACCA ROSSA

0,75 L

Suoli sabbiosi e calcarei / *Sandy and limestone soils*

12,5 % vol

Servire a 10-12°C / *Serving 10-12°C*

Il vino fa affinamento per 3 mesi in vasche di acciaio, prima di essere rifermentato, viene successivamente affinato per 3 mesi in bottiglia / *Ageing lasts 3 months in steel tanks before being re-fermented, then refined for 3 months in the bottle.*

Il vino ha un colore rosa cipria, una spuma fine e persistente, al naso è piacevolmente delicato con sentori di amarena e lamponi. Al palato è molto fresco ed equilibrato / *The wine has a powdery pink colour, a fine and persistent mousse, and a pleasantly delicate nose with hints of black cherry and raspberries. It is very fresh and balanced on the palate.*

Ottimo come aperitivo, in abbinamento ad antipasti di pesce, crostacei e crudité di pesce / *Excellent as an aperitif, in combination with fish starters, shellfish and fish crudités.*

Il mosso perfetto per l'aperitivo.

The perfect tangy wine for an aperitif

CALAMOSSA



BIANCO FRIZZANTE
TERRE SICILIANE IGT



UVE AUTOCTONE A BACCA BIANCA

0,75 L

Suoli argillosi e calcarei / *Clay and limestone soils.*

12,5 % vol

Servire a 10-12°C / *Serving 10-12°C*

Il vino fa affinamento per 3 mesi in vasche di acciaio e per 3 mesi in bottiglia / *Ageing lasts about 3 months in steel tanks and 3 months in bottles.*

Il vino ha un colore giallo paglierino, sprigiona freschi sentori di fiori di acacia e di 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 / *This straw-yellow wine emanates fresh aromas of acacia and wisteria flowers, in harmony with delicate notes of honey. The taste is fresh and pleasant, thanks to its balance between sugars and acidity rendering it a harmonious and persistent wine.*

Ottimo come aperitivo, insalata di polpo, frittata di verdure, calamari fritti / *Perfect as an aperitif, octopus salad, vegetables omelette, fried squids.*



BIANCO



VARIETALI /
VARIETALS

- GLI INTRAMONTABILI
- I CLASSICI SICILIANI
- GLI INTERNAZIONALI





GRILLO

0,75 L



BIANCO SICILIA DOC



100% GRILLO

Suoli sabbiosi e calcarei / Sand limestone soils.

13,5 % vol

Servire a 10-12°C / Serving 10-12°C

Il mosto fermenta in vasche di acciaio a 16-18 °C per 15-20 giorni. La maturazione avviene per 4 mesi in vasche di acciaio / The must ferments at 16-18°C for 15-20 days in steel vats. Maturing for 4 months in steel vats.

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 / The wine is straw-yellow with green reflections. On the nose it is intense and vibrant with scents of fruits and Sicilian citrus fruits as loquat, prickly pear, grapefruit and notes of basil. On the palate it is fresh, intense and pleasant.

Si abbina a verdure grigliate, pasta con frutti di mare, pesce spada arrosto / Pairings: grilled vegetables, pasta with seafood, roasted swordfish.



CHARDONNAY

0,75 L



BIANCO SICILIA DOC



100% CHARDONNAY

Suoli calcarei e a medio impasto / Medium-textured limestone soils.

13 % vol

Servire a 10-12°C / Serving 10-12°C

Il mosto fermenta per 15 / 20 giorni a 16-18 °C. La maturazione avviene per 4 mesi in vasche di acciaio / The must ferments for 15/20 days at 16/18°C. Maturing for 4 months in steel vats.

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 / The wine is straw-yellow with golden-green reflections. On the nose it has notes of orange peel, oleander and ripe prickly pears. On the palate it is strong and embracing, with a marked minerality and persistence.

Si abbina a pasta con le vongole, gamberoni arrosto, cozze gratinate / Pairings: pasta with clams, roasted king prawns, grated mussels.



NERO D'AVOLA

0,75 L



ROSSO SICILIA DOC
BIOLOGICO / ORGANIC



100% NERO D'AVOLA



Suoli calcarei e a medio impasto / Medium-textured limestone soils.

13,5 % vol

Servire a 16-18°C / Serving 16-18°C

Dopo una macerazione e fermentazione per 6-8 giorni ad una temperatura di 22-25°C, la maturazione avviene in serbatoi di acciaio per 3-5 mesi / After a maceration and a fermentation for 6-8 days at 22-25°C, maturing requires 3-5 months in steel vats.

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 sentori netti di prugna e gelsi rossi / The wine is medium-intense ruby-red with purplish reflections. On the nose it is captivating, with notes of black cherry, plum and red mulberries. On the palate it is soft, with clear notes of plum and red mulberries.

Si abbina a salumi, formaggi, pasta al ragout, tagliata di manzo / Pairings: cold cuts, cheeses, pasta with ragout, beef tagliata.



SYRAH

0,75 L



ROSSO SICILIA DOC



100% SYRAH

Suoli sabbiosi e a medio impasto / Medium-textured soils.

13,5 % vol

Servire a 16-18°C / Serving 16-18°C

Dopo una macerazione e fermentazione per 6-8 giorni ad una temperatura di 22-25°C, la maturazione avviene in serbatoi di acciaio per 8 mesi / After a maceration and a fermentation for 6-8 days at 22-25°C, maturing requires 8 months in steel vats.

Il vino ha un colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso è fruttato e floreale, con note di carrube e fichi, sentori di fiori di sambuco e lavanda. Al palato è vellutato, con note di frutta rossa matura / The wine is intense ruby-red in colour with purplish reflections. On the nose it is fruity and floral, with notes of carobs and figs, scents of elder and lavender. On the palate it is velvety, with notes of ripe red fruits.

Si abbina a formaggi semi-stagionati, pasta al forno e ragout di carne / Pairings: semi-aged cheese, baked pasta and meat ragout.

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

Fresh wines from native sicilian grapes, which express the authentic aromas and flavors of a rich and diverse land.

ZIBIBBO SECCO



0,75 L



Suoli argillosi e a medio impasto / *Medium-textured clay soils.*

13 % vol

Servire a 10-12°C / *Serving at 10-12°C*

Il mosto fermenta per circa 15-20 giorni a 16-18 °C. La maturazione avviene per 4 mesi in vasche di acciaio / *the must ferments for 15-20 days at 16-18°C. Maturing for 4 months in steel vats.*

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 / *The wine is light straw-yellow in colour. Unmistakable notes of almond, apricot and orange blossom and a strong minerality render it a fresh and immediate wine.*

Si abbina ad antipasti di mare, crostacei, affumicati di pesce, sushi / *Pairings: seafood starters, shellfishes, smoked fish, sushi.*

GRECANICO DORATO



0,75 L



Suoli calcarei e a medio impasto / *Medium-textured limestone soils.*

12,5 % vol

Servire a 10-12°C / *Serving at 10-12°C*

L'uva fermenta per 15-20 giorni a 16-18 °C, poi matura per 4 mesi in acciaio / *The grapes ferment for 15-20 days at 16-18°C, maturing for 4 months in steel vats.*

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 / *The wine is straw-yellow with vivid green reflections. On the nose it has notes of orange blossom and citrus fruits, as lemons and citron and light scents of thyme. On the palate it is fresh and sapid.*

Si abbina ad antipasti a base di pesce, tabulé di verdure, sauté di vongole / *Pairings: fish starters, vegetables tabbouleh, sauteed clams.*

FRAPPATO



0,75 L



Suoli sabbiosi e argillosi / *Clay sand soils.*

13 % vol

Servire a 14-16°C / *Serving at 14-16°C*

Dopo una macerazione e fermentazione per 4-6 giorni ad una temperatura di 22-25° C, la maturazione avviene in serbatoi di acciaio per 3-4 mesi / *After a maceration and a fermentation for 4-6 days at 22-25°C, maturing requires 3-4 months in steel vats.*

Il colore è rosso rubino con sfumature violacee, al naso spiccano aromi di marasca ed amarene, note di piccoli frutti rossi e di dolci. Al palato è sapido, di buona persistenza / *The wine is ruby-red with purplish reflections, on the nose it has notes of sour and black cherry, red fruits and sweet spices. On the palate it is sapid and has a good persistence.*

Si abbina a zuppe di pesce, pollo alla griglia, tonno arrosto / *Pairings: fish soups, grilled chicken, roasted tuna.*



FIANO

0,75 L



BIANCO TERRE SICILIANE
IGT BIOLOGICO / ORGANIC



100% FIANO



Suoli argillosi e sabbiosi / *Mainly silty sand soils.*

13 % vol

Servire a 10-12°C / *Serving at 10-12°C*

Il mosto fermenta poi per 15-20 giorni a 16-18° C. La maturazione avviene per 4 mesi in vasche di acciaio / *The must ferments for 15-20 days at 16-18°C. Maturing for 4 months in steel vats.*

Il vino ha un colore giallo paglierino con ottimi riflessi verdognoli. 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 / *The wine is straw-yellow with green reflections. On the nose it has notes of jasmine, basil and grapefruit, sensations of tomato leaf and fresh laurel leaves. On the palate it is minerally and sapid, with scents of aromatic herbs as oregano and mint.*

Si abbina a formaggi misti, antipasti misti di pesce, insalate di riso / *Pairings: Cheeses, seafood hors d'oeuvres, rice salads.*



VIOGNIER

0,75 L



BIANCO SICILIA DOC



100% VIOGNIER

Suoli argillosi e a medio impasto / *Mainly silty sand soils.*

13,5 % vol

Servire a 10-12°C / *Serving at 10-12°C*

Il mosto fermenta per 15-20 giorni a 16-18° C. La maturazione avviene per 4 mesi in vasche di acciaio / *The must ferments for 15/20 days at 16/18°C. Maturing for 4 months in steel vats.*

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, una discreta mineralità e note di mandorla amara sul finale / *The wine is yellow with golden reflections. On the nose it has notes of ripe fruits as loquat, yellow peach and apricot. On the palate it is full and opulent, with fruity aromas, a delicate minerality and notes of bitter almond as the finish.*

Si abbina a pesce spada grigliato, couscous di pesce, gamberi in tempura / *Pairings: grilled swordfish, couscous, shrimp tempura.*



MERLOT

0,75 L



ROSSO TERRE SICILIANE IGT
BIOLOGICO / ORGANIC



100% MERLOT



Suoli argillosi e a medio impasto / *Mainly silty sand soils.*

13,5 % vol

Servire a 16-18°C / *Serving at 16-18°C*

Dopo una macerazione e fermentazione per 6-8 giorni a una temperatura di 22-25°C, la maturazione avviene in serbatoi di acciaio per 8 mesi / *After a maceration and a fermentation for 6-8 days at 22-25°C, maturing requires 8 months in steel vats.*

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 / *The wine is ruby-red with purplish reflections. On the nose it is intense and persistent, with scents of plums, quince marmalade, broom and rosemary. On the palate it is sapid and warm, with an aftertaste of licorice and notes of mulberry and wild asparagus.*

Si abbina a formaggi, coniglio e cinghiale selvatico / *Pairings: cheese, rabbit and wild boar.*



CABERNET
SAUVIGNON

0,75 L



ROSSO SICILIA DOC



100% CABERNET SAUVIGNON

Suoli argillosi e a medio impasto / *Medium-textured clay soils.*

13,5 % vol

Servire a 16-18°C / *Serving at 16-18°C*

Dopo una macerazione e fermentazione per 8-10 giorni a una temperatura di 22-25°C, la maturazione avviene in serbatoi di acciaio per 8 mesi / *After a maceration and a fermentation for 8-10 days at 22-25°C, maturing requires 8 months in steel vats.*

Il vino ha un colore porpora di buona intensità. Al naso presenta sentori delicati di salvia, rosmarino ed eucalipto. Al palato esprime intensa mineralità, è morbido con tannini sottili, note di salvia e rosmarino / *Dark and intense ruby red with violet reflections. The nose expresses fruity and floral hints, in which notes of carob, figs and traces of elderflower and lavender are perceived. On the palate the intensity of the flavors corresponds to the aromas perceived on the nose in a whole of great harmony.*

Si abbina a carni rosse arrosto, cacciagione e formaggi stagionati / *Pairings: roasted meat, game and aged cheese.*

● OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



LOLIO





BIANCOLILLA

500 ml



CERASUOLA

500 ml



NOCELLARA

500 ml



VAL DI MAZARA
DOP

500 ml

EXTRAVERGINE D'OLIVA /
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

 100% BIANCOLILLA

 100% CERASUOLA

 100% NOCELLARA DEL BELICE

 40% NOCELLARA DEL BELICE
30% BIANCOLILLA
30% CERASUOLA

ZONA DI PRODUZIONE / AREA OF
PRODUCTION
Menfi (AG)

ZONA DI PRODUZIONE / AREA OF
PRODUCTION
Menfi (AG)

ZONA DI PRODUZIONE / AREA OF
PRODUCTION
Menfi (AG)

ZONA DI PRODUZIONE / AREA OF
PRODUCTION
Menfi (AG)

SISTEMA DI ESTRAZIONE / EXTRACTION
SYSTEM
A ciclo continuo, a freddo / Cold pressed

SISTEMA DI ESTRAZIONE / EXTRACTION
SYSTEM
A ciclo continuo, a freddo / Cold pressed

SISTEMA DI ESTRAZIONE / EXTRACTION
SYSTEM
A ciclo continuo, a freddo / Cold pressed

SISTEMA DI ESTRAZIONE / EXTRACTION
SYSTEM
A ciclo continuo, a freddo / Cold pressed

RESA PER 100 KG DI OLIVE / YIELD PER 100
KG OF OLIVES
16%

RESA PER 100 KG DI OLIVE / YIELD PER 100
KG OF OLIVES
16%

RESA PER 100 KG DI OLIVE / YIELD PER 100
KG OF OLIVES
16%

RESA PER 100 KG DI OLIVE / YIELD PER 100
KG OF OLIVES
16%

ABBINAMENTI / PAIRINGS

Pesce, carni bianche, insalate di verdura e di mare
/ fish, meat, white meat, green salad and seafood salad.

ABBINAMENTI / PAIRINGS

Minestre di legumi, carne lessa o grigliata, insalate
/ Legume soup, boiled or grilled meat, salads.

ABBINAMENTI / PAIRINGS

Tagliate di carne, bollito, verdure cotte, minestre
di legumi, pesce / Steak, boiled meat, cooked
vegetables, legume soup, fish.

ABBINAMENTI / PAIRINGS

Ottimo sul pane tiepido e caldo e per arricchire
piatti della tradizione / Delicious on warm bread
and in enhancing traditional dishes.



MANDRAROSSA WINERY

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

Mandarossa Winery is the place where wine, nature and local food are combined into memorable experiences.



VIENI A TRIVARCI /
COME TO VISIT US

Contrada Puccia
92013 Menfi (AG)
Italia

T. +39 0925771111
info@mandrarossa.it
mandrarossa.it

I VINI / THE WINES

MANDRAROSSA



Bertolino Soprano



Terre del Sommacco



Cartagho



Sentiero delle gerle Etna bianco



Sentiero delle gerle Etna rosso



Serapias Passito di Pantelleria

VINI DI CONTRADA

VINI DELL'ETNA

MEMORIE DEL SUOLO

SOIL MEMORIES



Cavadisserpe



Santannella



Bonera



Larcéra



Timperosse



Uirra di mare

VINI INNOVATIVI

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

UNEXPECTED SICILY



Delquanta Brut



Bianco



Rosé

CALAMOSSA

BOLLICINE SPARKLING



Grillo



Chardonnay



Nero d'Avola



Syrah

GLI INTRAMONTABILI



Zibibbo



Grecanico



Frappato

I CLASSICI SICILIANI



Fiano



Viognier



Merlot



Cabernet

GLI INTERNAZIONALI

I VARIETALI VARIETALS

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

UN PROGETTO
UN BRAND
UNA SCOMMESSA