MANDRAROSSA

Comunicato Stampa

SAPORI TRADIZIONALI E VINI INNOVATIVI PER UNA SICILIA CHE NON TI ASPETTI: L'ENOTURISMO SECONDO MANDRAROSSA

Le proposte *Food&Wine* della realtà menfitana mirano a far conoscere la ricchezza della tavola locale attraverso diversi percorsi, da quelli più curiosi a quelli più tipici

Un invito a scoprire una Sicilia inaspettata e sorprendente attraverso i suoi vini e i suoi sapori: le **proposte enoturistiche *Food&Wine*** di **Mandrarossa**, brand di **Cantine Settesoli** con sede a Menfi (Agrigento), si pongono l'obiettivo di promuovere la conoscenza della tradizione enogastronomica del territorio sicano anche attraverso proposte insolite, pensate per arricchire le idee del futuro con i valori del passato.

Nasce così la degustazione ***Innovativi a Tavola***, dove i vini della linea ***Innovativi*** – che include le etichette in cui le varietà internazionali, in blend o in purezza, danno una nuova interpretazione di sé nei territori siciliani – sposano le prelibatezze della cucina più tradizionale. Così *Larcèra* Terre siciliane Igt (100% Vermentino da uve biologiche) si accompagna alle olive Nocellara del Belice, *Urra di mare* Bianco Sicilia Doc (Sauvignon Blanc) al crostino di burrata e alici. *Santannella* Terre Siciliane Igt (70% Fiano, 30% Chenin Blanc) è ottimo con il cous cous di verdure, *Timperosse* Terre Siciliane Igt (100% Petit Verdot) con l'arancinetta al ragù. *Bonera* Rosso Sicilia Doc (50% Nero d'Avola, 50% Cabernet Franc) accompagna perfettamente la caponata di melanzane, infine *Cavadiserpe* Terre Siciliane Igt (60% Merlot, 40% Alicante Bouschet) è il compagno ideale dei tocchetti di salsiccia e patate.

Per chi preferisce i sapori più tipici, sono due le proposte: la prima, ***Origini e Tradizioni***, è un menù degustazione che esplora le radici culinarie dei tre territori in cui nascono i vini della linea ***Storie***

Ritrovate, ovvero Menfi, Etna e Pantelleria. *Sentiero delle Gerle* Etna Bianco Doc viene assaggiato assieme al formaggio etneo allo zafferano, *Bertolino Soprano* Bianco Sicilia Doc accompagna il Rinaloro in agrodolce. *Terre del Sommacco* Rosso Sicilia Doc si gusta assieme al bruciuluni, *Sentiero delle Gerle* Etna Rosso Doc viene abbinato alle busiate al pesto etneo. A chiudere in dolcezza *Serapias* Passito di Pantelleria Doc con il bacio pantesco. La seconda proposta, ***Sicilia bedda***, vede protagonista la linea *Monovarietali*, vini freschi e giovani da uve autoctone in purezza, affiancati da piccoli assaggi di prodotti tipici siciliani per esaltare il carattere e la singolarità del patrimonio locale. Per chi vuole scoprire i vini più rappresentativi di Mandrarossa, il pacchetto ***Top Wines*** include la degustazione di *Bertolino* Soprano Bianco Sicilia Doc, *Cartagho* Rosso Sicilia Dic, *Terre del Sommacco* Rosso Sicilia Doc e *Serapias* Passito di Pantelleria Doc.

Oltre ai pacchetti *Food&Wine*, alla Winery Mandrarossa è possibile sia pranzare con un **wine lunch** accompagnato da una selezione di cinque vini, sia prenotare un **aperitivo** con due o quattro calici abbinati a piccoli assaggi di prodotti locali e serviti sulla terrazza affacciata sul mare e sui vigneti: un momento di convivialità informale che permette di scoprire i prodotti del brand e godere dello splendido paesaggio sicano durante il tramonto.

Non mancano infine le singole degustazioni più classiche, dedicate a ciascuna linea – senza gli abbinamenti con i piatti della tradizione – o alle specifiche varietà, come nel caso del pacchetto ***I volti del Nero d'Avola***, che esplora le caratteristiche del più famoso vitigno siciliano a bacca rossa, tra i più diffusi in tutta l'isola.

Tutti gli eventi estivi di Mandrarossa saranno pubblicati nel sito e nei profili social del brand.

Sito internet: www.mandrarossa.it/wine-tour

Instagram: www.instagram.com/mandrarossawines

Ufficio Stampa

Chiara Brunato | chiara@studiocru.com | 371 3350217

Veronica Guerra | veronica@studiocru.com | 380 2363563