MANDRAROSSA

Comunicato Stampa

NUOVI *LALBIRA* SALAPARUTA DOC E CATARRATTO BRUT TERRE SICILIANE IGT: IL CATARRATTO SECONDO MANDRAROSSA

Quattro le nuove referenze presentate a Vinitaly dal brand di Cantine Settesoli: oltre a due versioni dell'autoctono Catarratto, un Perricone in purezza e il Nerello Mascalese Rosato

Mandrarossa, brand *on trade* di **Cantine Settesoli**, amplia la sua gamma con **due nuove referenze**, entrambe **da uve catarratto** in purezza: ***Lalbìra* Salaparuta Doc** e **Catarratto Brut Terre Siciliane IGT**. I due nuovi vini debutteranno ufficialmente a **Vinitaly**, in programma dal 12 al 15 aprile a Verona. Espressione piena della biodiversità siciliana, fin dalla sua nascita Mandrarossa studia la migliore combinazione tra varietà e terroir, consentendo a ogni tipologia di uva di esprimere al meglio le proprie potenzialità, e promuove la ricerca e la conoscenza sui vitigni autoctoni, come dimostra la partecipazione al progetto *V.I.S.T.A.* (Valorizzazione Innovativa e Sostenibile dei Terroir delle varietà Autoctone) *Lucido*, che ha lo scopo di incrementare la produzione sostenibile di alta qualità attraverso la valorizzazione delle uve locali, con particolare riguardo a quelle più diffuse in Sicilia, come la cultivar Catarratto Lucido.

A completare l'offerta di Mandrarossa, accanto a *Lalbìra* e al Catarratto Brut verranno presentate altre due etichette che descrivono appieno la Sicilia enoica: Mandrarossa ***Cantacorvo*** Perricone e **Nerello Mascalese Rosato, entrambi Terre Siciliane Igt 2025**.

Consapevole del ruolo di ambasciatore del territorio, **Mandrarossa** inoltre **scommette ancora di più sulla Menfi Doc** e, oltre a *Urra di Mar*e, rivendica nella denominazione menfitana anche le nuove annate di ***Cartagho***, ***Bertolino Soprano***, ***Cavadiserpe***, ***Terre del Sommacco*** e ***Bonera***.

L’obiettivo è infatti rilanciare e valorizzare la denominazione puntando sulla forte identità territoriale ed enologica.

“Dichiarazione Bursi”

Lalbìra **Salaparuta Doc 2025** è prodotto con sole uve catarratto provenienti dalle colline di Salaparuta. Il nome scelto richiama la vera storia della giovane nobile Madonna Albìra che, dopo aver ricevuto in dote l’antico *Casale della donna* risalente all’epoca romana, si affacciava ogni giorno dall’alta torre per ammirare la vastità dei suoi vigneti e la bellezza del territorio di Salaparuta. L’etichetta illustrata da Nancy Rossit è un omaggio a questa Storia Ritrovata, della cui linea Lalbìra fa parte insieme ai vini di Contrada, agli Etna ed al passito di Pantelleria. Il profumo è intenso con note di zagara, gelsomino e agrumi. Il palato è fresco, sapido e fragrante con perfetta armonia tra frutta e mineralità.

Catarratto Brut Terre Siciliane Igt si inserisce nella linea outsider sparkling di Mandrarossa. Nel calice è giallo tenue con riflessi verdognoli e un perlage fine e persistente. Il profumo è deciso e fresco, con sentori di zagara e gelsomino. Al palato è secco, vibrante e vivace con una bollicina che si distingue per una spiccata acidità e sapidità.

Nella linea ***Innovativi*** entra invece ***Cantacorvo*** **Terre Siciliane Igt**, da uve 100% perricone. Il nome è un omaggio a una contrada di Menfi. Di colore rosso intenso con riflessi violacei, al naso le note avvolgenti richiamano il profumo di frutti rossi e neri; al palato presenta una buona struttura con tannini decisi e ben integrati.

Tra i ***Varietali***, la novità è **Nerello Mascalese Rosato Terre Siciliane Igt**: un rosé fresco, tenue e delicato, con riflessi leggermente ramati che richiamano l’eleganza tipica del vitigno. Il profilo aromatico è fine e verticale, in cui si percepiscono profumi di fragoline di bosco, melograno, rosa canina e ciliegia croccante. Al palato è snello e teso, con una buona acidità che dona slancio e bevibilità.

I nuovi vini Mandrarossa saranno disponibili a partire da aprile 2026 in enoteche, ristoranti e sullo shop online dell’azienda.

Ufficio Stampa

Chiara Brunato | chiara@studiocru.com | 371 3350217

Veronica Guerra | veronica@studiocru.com | 380 236 3563

Mandrarossa

Nata nel 1999 a Menfi, in provincia di Agrigento, Mandrarossa è il brand *ontrade* di Cantine Settesoli dedicato alla ristorazione, alle enoteche e ai wine bar italiani e internazionali. I suoi vini sono frutto di oltre vent'anni di studi mirati a individuare la perfetta combinazione tra varietà e terroir. Questa ricerca ha consentito a ogni tipologia di uva di esprimere al meglio le proprie potenzialità, dando vita a vini che raccontano una Sicilia diversa, innovativa e autentica, che non risponde agli stereotipi. Una Sicilia che non ti aspetti.

Ufficio stampa: Studio Cru · via Vecchia Ferriera 59B, Vicenza · telefono: 0444-042110 · mail: info@studiocru.it