



Mandarossa celebra 25 anni di eccellenza vitivinicola

Un quarto di secolo di sperimentazione ed innovazione. Con il lancio del nuovo Rosé e la release dell'Urra di Mare 2023, Mandrarossa si conferma player internazionale in 38 mercati con 27 referenze

Menfi, 22 maggio – Nel cuore della **Sicilia sudoccidentale**, circondato da un paesaggio mozzafiato, espressione autentica della **biodiversità** dell'Isola, Mandrarossa – top brand di Cantine Settesoli – celebra quest'anno un traguardo significativo: il **25° anniversario** della sua nascita. **Un quarto di secolo di sperimentazione ed innovazione** che ha portato Mandrarossa non solo a consolidarsi sul mercato italiano, ma ad espandersi con successo anche a livello internazionale; oggi presente in **38 mercati** con **27 vini**, dagli autoctoni come Nero d'Avola o Grillo ai più conosciuti internazionali Syrah, Merlot, Chardonnay. Con il lancio del nuovo **Rosé** e l'iconico **Urra di Mare**, Mandrarossa conferma la **vocazionalità vitivinicola** del territorio di **Menfi**.

25 ANNI DI MANDRAROSSA: UN VIAGGIO DI SPERIMENTAZIONE E SUCCESSO

Il lancio di Mandrarossa nel **1999** ha segnato l'inizio di un viaggio entusiasmante nell'arte della viticoltura. Attraverso collaborazioni con la Facoltà di Viteicoltura ed Enologia dell'Università di Palermo, Mandrarossa ha **mappato, zonato e selezionato i migliori cloni** per i suoi vini, diventando un pioniere nella produzione vitivinicola siciliana di alta qualità. Dalla scoperta di suoli unici a Menfi alla **sperimentazione con varietà sia locali che internazionali**, ogni passo è stato guidato da un impegno verso l'innovazione e l'eccellenza. Oggi Mandrarossa è espressione di **500 ettari nel Menfishire**, con vigneti sull'Etna e sull'isola di Pantelleria attraverso etichette che fanno capo a diverse linee, dai **Varietali**, agli **Innovativi**, alle **Storie Ritrovate**, a vini frizzanti, piacevoli e trendy.



*“Questo lungo viaggio, iniziato per me nel 2000, con la guida di figure accademiche di spicco come il **Professore Attilio Scienza**, ha rappresentato una grande scommessa, alla quale ho dedicato con orgoglio tutto me stesso.” – racconta il Responsabile Viticolo **Filippo Buttafuoco** – “La nostra visione, **la Sicilia che non ti aspetti**, continua a ispirarmi ogni giorno. **È una missione costante di innovazione e rispetto per la nostra terra, che si riflette nei vini nobili e autentici che produciamo.** Guardando al futuro, l'adattamento ai cambiamenti climatici e alle evoluzioni del gusto dei consumatori rimane la mia sfida principale, un impegno che condivido con tutto il team.”*

ROSÉ 2023: L'ESORDIO DI UNA NOVITÀ FRESCA E VIBRANTE



Questo vino rappresenta una **novità** assoluta per Mandrarossa. Il Rosé è prodotto con **uve a bacca rossa** – Nero d'Avola, Syrah e Nerello Mascalese – selezionate nei **vigneti esposti a sud**, coltivati su **suoli calcarei e sabbiosi**. Dopo la vendemmia effettuata nella **terza settimana di agosto**, la vinificazione inizia con una **criomacerazione a 5-8 °C per 8-10 ore**, seguita da una **fermentazione a temperatura controllata di 16-18 °C per 15-20 giorni**. La maturazione si svolge interamente in **vasche di acciaio per 4 mesi**. Caratterizzato da un colore rosa tenue e luminoso, il Rosé Mandrarossa offre al naso **sentori di frutta a bacca rossa matura e note delicate di rosa**, mentre al palato si distingue per la sua freschezza e le intense **note di mirtillo, fragola e violetta**, equilibrate da una **fresca acidità e una piacevole sapidità**. Perfetto come aperitivo o in abbinamento a piatti a base di pesce e carni bianche alla griglia, il Rosé Mandrarossa è destinato a diventare un nuovo classico estivo.

SCHEDA TECNICA

URRA DI MARE 2023: UN BIANCO CHE CHIAMA IL MARE

Parallelamente al lancio del Rosé, Mandrarossa prosegue la produzione dell'Urro di Mare, il **Sauvignon Blanc** della linea *Innovativi* che dalla prima annata prodotta nel 2010 è arrivato oggi alla 2023, continuando a portare con sé **la freschezza delle brezze marine siciliane**.



“La 2023 è un annata particolare, che sprigiona a pieno il carattere del Sauvignon Blanc, facendo emergere nel vino soprattutto il varietale.” – spiega **Responsabile Viticolo Filippo Buttafuoco** – *“La primavera è stata caratterizzata da temperature fredde e piogge abbondanti. Come noto, la temperatura influisce sullo sviluppo dei geni e delle caratteristiche aromatiche che ritroviamo poi nel bicchiere. Nel caso specifico del Sauvignon Blanc, questi sbalzi di temperatura hanno contribuito a creare una nota distintiva e marcata. Un Sauvignon Blanc che riflette fedelmente il territorio di provenienza, con una mineralità derivante dall'influenza dei suoli. Per tanto le condizioni climatiche si sono rivelate estremamente favorevoli.”*

Il Sauvignon Blanc viene raccolto nella **prima settimana di agosto**, dai **vigneti esposti a sud e sud-ovest**, su **suoli argillosi e calcarei** che conferiscono al vino quelle note minerali distintive. Dopo la **criomacerazione a 5-8 °C per 4-6 ore** e la **fermentazione a 16-18 °C per 15-20 giorni**, l'Urro di Mare matura per **4 mesi in vasche di acciaio**, risultando un vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, e un bouquet aromatico che spazia dagli **agrumi alla pesca**, con **nuance di menta e basilico**. Al palato, l'**armonia tra fruttato e mineralità** si conclude con un **finale fresco e persistente**. Ideale con ostriche, insalate di mare e pesce alla griglia.

SCHEDA TECNICA

TESTO E FOTO