



**MANDRAROSSA**

Comunicato Stampa

**MANDRAROSSA SCOMMETTE SULLA MENFI DOC:  
NUOVA DENOMINAZIONE PER *URRA DI MARE***

**Al Sauvignon Blanc, che debutta con la nuova annata a Vinalty, seguiranno le altre referenze del brand. Obiettivo: rilanciare e valorizzare la denominazione**

Consapevole del ruolo di ambasciatore del territorio, **Mandarossa** - brand top di Cantine Settesoli - **scommette sulla Menfi Doc e debutta a Vinalty** con l'annata 2024 di *Urra di Mare*, **rivendicando** l'etichetta non più come Doc Sicilia, ma con la **denominazione menfitana**. In un futuro prossimo passeranno da Sicilia Doc a Menfi Doc anche i vini *Cartagho*, *Bertolino Soprano*, *Cavadiserpe*, *Santannella* e *Bonera*. L'obiettivo di Mandrarossa è infatti **rilanciare e valorizzare la denominazione puntando sulla forte identità territoriale ed enologica**, oltre che sull'**enoturismo**.

“Il territorio menfitano – spiega **Giuseppe Bursi**, Presidente di Cantine Settesoli – è un luogo unico, dove le condizioni per la viticoltura sono ottimali: la zona si estende fino a 440 metri di altitudine, con significative escursioni termiche e la costante presenza di brezze marine. Queste caratteristiche donano ai vini Menfi Doc di Mandrarossa una spiccata mineralità, acidità e freschezza, peculiarità che li rende immediatamente riconoscibili. Su queste colline si trovano inoltre cinque diverse tipologie di suoli: dopo un attento studio di zonazione abbiamo selezionato i terreni più vocati per ciascun vitigno, conferendo ancora più valore ai nostri prodotti. Il nostro obiettivo è dunque sottolineare il forte legame tra Mandrarossa e il suo luogo d'origine, ancora poco conosciuto e valorizzato”.

Un'altra leva fondamentale per la promozione della Menfi Doc è l'**enoturismo**, asset strategico in cui Mandrarossa crede fortemente: “Qui le colline incontrano il mare, accanto ai vigneti troviamo distese di ulivi: è un paesaggio ancora incontaminato, un incantevole idillio mediterraneo. Quando accogliamo le persone nella nostra winery, raccontiamo anche di questo luogo selvaggio e di grande fascino. Promuovere il menfitano significa puntare sul **turismo esperienziale**: la bellezza della natura deve diventare un valore aggiunto per attrarre i visitatori e dare slancio alla denominazione. Per preservare questo patrimonio straordinario dobbiamo pensare anche al futuro, facendo fronte ai cambiamenti climatici in atto: stiamo adottando potature più corte, reti ombreggianti e valutando l'utilizzo di portainnesti resistenti, oltre che promuovendo tra i nostri soci tecniche di aridocultura”. Il primo vino Menfi Doc è *Mandrarossa Urra di Mare*, 100% Sauvignon Blanc. L'azione benefica delle brezze marine regala un vino fresco dalle delicate note vegetali, un'espressione nuova e territoriale del Sauvignon. Di colore giallo paglierino con riflessi dorati brillanti, il suo 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.

### *Ufficio Stampa*

Chiara Brunato | chiara@studiocru.com | 371 3350217

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

### **Chi siamo | 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.

### **Menfi Doc**

L'area geografica vocata alla produzione del Vino DOC Menfi si estende sulle colline della Sicilia sud-occidentale, in un territorio ventilato, luminoso e favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive delle vigne.

La Zona di Produzione del Vino Doc Menfi è localizzata in un'area ricadente tra la provincia di Agrigento (nei comuni di Menfi, Sciacca e Sambuca di Sicilia) e la provincia di Trapani, nel comune di Castelvetro.

Qui in generale il terreno è più o meno pianeggiante con tessitura di medio impasto, caratteristica che influenza positivamente la qualità del prodotto. Tutti gli elementi climatico-ambientali sono quindi congeniali ad una viticoltura mirata alla qualità.

Le pratiche enologiche di vinificazione del Vino DOC Menfi prevedono, che la resa massima dell'uva non debba essere superiore al 65% per i vini bianchi e al 70% per i vini rossi.

Menfi è bagnata dal fiume *Hipsas*, oggi Belice, presso cui sorgeva l'antica *Inycum*, nota produttrice di vini. La vocazione culturale della vite, unitamente a quella dell'ulivo, era già ben sviluppata al momento della colonizzazione grecomegarese di Selinunte. Le contrade Belice, Casuzze-Case Nuove, Torrenova, Bonera, Cavarretto, Fiori e Carboj testimoniano l'esistenza di numerosissime realtà agricole del periodo greco-selinuntino (VI sec. A.C.), in seguito al ritrovamento di notevoli quantità di frammenti di tegole di copertura abitativa, di urne cinerarie e di anfore vinarie. Anche dai fondali dell'antistante mare di Capparrina sono emersi reperti di terracotta e anfore vinarie, a comprova dell'esistenza di vie d'esportazione dei prodotti della terra di Menfi. Si deduce il persistere di un'intensa attività agricola a vocazione vitivinicola durante il periodo di Roma imperiale, persistenza documentata sul territorio anche dopo lo sfaldamento dell'Impero Romano e durante gran parte del periodo Bizantino. Intorno ai primi anni del 1900, successivamente alla crisi della viticoltura siciliana causata dalla fillossera, Menfi ha attirato l'interesse dei viticoltori grazie alla sua disposizione lungo le coste mediterranee, ricche di dune sabbiose, dove la capacità di resistenza alla fillossera è maggiore. Di tale interesse ne hanno anche giovato i comuni limitrofi: Montevago, Santa Margherita Belice, Sambuca di Sicilia e Sciacca, dove la viticoltura si è ulteriormente consolidata. Già dall'inizio degli anni 50 si inizia a parlare del bianco di Menfi come "Vino ricco di corpo, sapido, armonioso, con spiccate rotondità di gusto, asciutto, che a maturazione inoltrata ha carattere di vino da dolce". Il Vino DOC Menfi ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata in data 18 agosto 1995.

Le varietà idonee alla produzione dei vini a Doc "Menfi" sono quelle tradizionali della zona. Le forme di allevamento, i sistemi d'impianto, i sistemi di potatura e le tecniche di coltivazione sono atti a conferire alle uve e ai vini le specifiche caratteristiche di qualità. Per i vigneti di nuovo impianto, il numero di ceppi ad ettaro non deve essere inferiore a 3000, per la menzione delle sottozone previste per la denominazione di origine controllata "Menfi" la densità per i nuovi impianti non deve essere inferiore a 3300 viti per ettaro. Le forme di allevamento devono essere a controspalliera ed alberello. È vietata ogni pratica di forzatura consentendo però l'irrigazione come pratica di soccorso.

### **Vitigni principali**

Menfi bianco: Inzolia, Chardonnay, Catarratto bianco lucido, Grecanico (da soli o in blend): minimo 75%,

Menfi vendemmia tardiva: Chardonnay, Catarratto bianco lucido, Inzolia o Ansonica, Sauvignon b. da soli o congiuntamente per il 100%;

Menfi rosso: Nero d'Avola, Sangiovese, Cabernet sauvignon, Syrah, Merlot è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.