



Mandarossa Cavadiserpe 2021: un blend insolito perfettamente in linea con 'la Sicilia che non ti aspetti'

Da uve Alicante Bouschet e Merlot il risultato della continua ricerca di Mandrarossa, volta alla massima e distintiva valorizzazione dell'areale di Menfi

Menfi, ottobre 2023 – **Mandarossa** presenta un vino unico nel suo genere, che racchiude la bellezza e il carattere distintivo del territorio di Menfi: Cavadiserpe 2021. **La sua originalità risiede nella composizione di uve, con un blend che combina il 60% di Alicante Bouschet e il 40% di Merlot.** Questa unione, insolita per la Sicilia, sottolinea l'approccio innovativo e audace di Mandrarossa alla produzione di vini di alta qualità.

La linea **Innovativi**, portatrice del claim *la Sicilia che non ti aspetti*, ha l'obiettivo di **sperimentare e innovare** in modo sostenibile. **Cavadiserpe rappresenta un risultato significativo, con il suo assemblaggio di uve che riflette il distintivo approccio di Mandrarossa** alla vinificazione.

*"In collaborazione con l'Università degli Studi di Palermo e di Milano, negli anni '80 abbiamo condotto campi sperimentali con diverse varietà di uve e abbiamo scoperto che l'**Alicante Bouschet si adatta in modo straordinario al nostro territorio.**" – spiega **Filippo Buttafuoco**, agronomo di Mandrarossa – *"Cavadiserpe è un vino di notevole struttura e personalità. **La morbidezza e l'eleganza del Merlot si fondono armoniosamente con la ricca aromaticità dell'Alicante Bouschet.** Questa combinazione crea un connubio eccezionale, tipico e unico della nostra zona."**

La varietà trova la sua genesi in Francia e prende il nome dal suo creatore, il vivaista Henry Bouschet che la ottenne a partire da un **incrocio tra Petit Bouschet e Grenache**. È diffusa soprattutto in Francia, Spagna e Portogallo; circa 300 ettari si estendono anche in Italia tra Sardegna, Toscana e Sicilia. Di questi, Mandrarossa **ne coltiva ben 230** e la scelta di introdurre l'Alicante Bouschet è il **risultato di accurati studi e sperimentazioni** che ancora oggi persistono nel continuo ascolto del terroir e dell'ambiente dove si coltivano le viti.

MANDRAROSSA CAVADISERPE 2021

Un aspetto importante del successo di questo rosso siciliano, **premiato per la seconda volta dal Gambero Rosso con i Tre Bicchieri**, è il suo **legame con la biodiversità di Menfi**. Infatti, il **Cavadiserpe prende il nome dall'omonima Contrada**, una zona ancora incontaminata e selvaggia, dove vengono coltivate le uve utilizzate per la sua produzione.



I vigneti si trovano su **suoli argillosi di medio impasto**, situati a **150-200 metri di altitudine** e rivolti verso **sud-ovest**. La densità d'impianto è di **4.000-4.500 piante per ettaro**. La vendemmia di entrambe le varietà avviene verso la fine di agosto. La fermentazione con macerazione sulle bucce si protrae per 2-3 giorni alla **temperatura di 16-18 °C**. Successivamente, il vino affina per **soli 8 mesi in barrique**, al fine di preservarne l'integrità e di **esaltare al massimo l'espressione dell'Alicante Bouschet e del Merlot**.

Il Cavadiserpe presenta un **colore rosso rubino profondo** con eleganti riflessi violacei. Al naso rivela un **bouquet aromatico ricco e avvolgente**. Emergono **note di confettura di prugne e susine** e accanto a queste note fruttate, si possono percepire accenni di **erbe aromatiche e spezie**, aggiungendo profondità e complessità all'aroma. Al palato si distingue per la struttura, l'equilibrio e un **finale lungo e persistente**.

SCHEDA TECNICA

TESTO E FOTO

mandrarossa.it

Paola Chiapasco
WELL COM srl
Via Rio Misureto, 8 - 12051 Alba (Cn) - Italy
paola@wellcomonline.com
tel. +39 0173 362958

