

Calamossa di Mandrarossa si conferma un esempio di eccellenza siciliana

scritto da Redazione Wine Meridian | 16 Luglio 2025



Il Calamossa Bianco Frizzante di Mandrarossa si aggiudica per il secondo anno consecutivo il premio come miglior vino frizzante a Sicilia in Bolle 2025. Il riconoscimento, assegnato dalla stampa specializzata, celebra l'eccellenza di questo vino da uve grecanico, zibibbo e catarratto, simbolo del legame tra la cantina di Menfi e il suo territorio.

Fresco, armonico e fortemente legato al territorio: **Calamossa Bianco Frizzante Terre Siciliane IGT** di **Mandrarossa**, brand di Cantine Settesoli con sede a Menfi (Agrigento), ha conquistato per il secondo anno consecutivo il premio **Alberto Gino Grillo – Vino frizzante top** assegnato dalla stampa specializzata nell'ambito

di **Sicilia in Bolle**, l'evento organizzato da AIS Sicilia per celebrare l'eccellenza degli spumanti e vini frizzanti dell'isola. La **cerimonia di premiazione** si è svolta **lunedì 14 luglio** al ristorante Madison, affacciato sulla celebre **Scala dei Turchi di Realmonte** (Agrigento), al termine di tre giornate di masterclass, incontri tecnici e visite in cantina.

Giunta alla sua 11[^] edizione, *Sicilia in Bolle* si conferma come una delle manifestazioni più rappresentative dell'enologia sicana, con un'adesione sempre più ampia di cantine, operatori del settore e pubblico. L'edizione 2025 si è svolta **dal 12 al 14 luglio** e ha visto per la prima volta l'organizzazione di un **blog tour** con la partecipazione di nove content creator del settore enogastronomico, che hanno visitato, tra le altre realtà, anche la **Mandrarossa Winery**.

Calamossa Bianco Frizzante Terre Siciliane IGT, il cui nome rende omaggio a una splendida insenatura incastonata tra vigne e mare, nasce dalla selezione delle migliori uve di **grecanico, zibibbo e catarratto**, raccolte nella prima settimana di settembre. I vigneti si trovano tra Menfi e le coste sud-orientali della Sicilia, a un'altitudine compresa tra gli 80 e i 250 m s.l.m., su suoli argillosi e calcarei. Il risultato è un vino dal colore giallo paglierino, che al naso offre sentori floreali di acacia e glicine in armonia con delicate note di miele. Il sorso è fresco, armonico e persistente grazie al giusto equilibrio tra zuccheri e acidità. Si presta con versatilità a un aperitivo estivo o all'abbinamento con piatti leggeri e a base di verdure.

Punti chiave

- **Calamossa vince ancora:** premiato per il secondo anno consecutivo come vino frizzante top a Sicilia in Bolle.
- **Un vino territoriale:** nasce da uve grecanico, zibibbo e

catarratto, espressione autentica del terroir di Menfi.

- **Sicilia in Bolle:** l'evento si conferma punto di riferimento per l'enologia siciliana con un successo crescente di pubblico e operatori.
- **Un sorso versatile:** fresco, armonico e persistente, ideale per l'aperitivo estivo o in abbinamento a piatti leggeri.