

Mandrarossa debutta a Vinitaly con Urra di Mare 2024 e punta tutto sulla denominazione Menfi Doc

scritto da Redazione Wine Meridian | 27 Marzo 2025



*Mandrarossa sceglie Vinitaly per presentare il nuovo Urra di Mare 2024 con la denominazione Menfi Doc, segnando l'addio alla Doc Sicilia. L'azienda punta su **identità territoriale, qualità dei vini ed enoturismo** per rilanciare il territorio menfitano, valorizzando suoli vocati, condizioni climatiche uniche e strategie di sostenibilità per affrontare il cambiamento climatico.*

onsapevole del ruolo di ambasciatore del territorio, Mandrarossa – top brand di Cantine Settesoli – **scommette sulla Menfi Doc e debutta a Vinitaly** 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.

Punti chiave

- 1. Mandrarossa abbandona la Doc Sicilia per valorizzare la Menfi Doc** e rafforzare il legame col territorio.
- 2. L'obiettivo è rilanciare la denominazione** puntando su identità, qualità ed enoturismo esperienziale.
- 3. Il territorio menfitano offre suoli diversi**, brezze marine e forti escursioni termiche ideali per la viticoltura.
- 4. L'enoturismo è un asset strategico** per raccontare il paesaggio e attrarre nuovi visitatori.
- 5. Vengono adottate pratiche sostenibili** per affrontare i cambiamenti climatici e preservare l'equilibrio ambientale.