Cavadiserpe di Mandrarossa

scritto da Redazione Wine Meridian | 2 Dicembre 2023

Mandrarossa è ormai diventata un’importante realtà in Sicilia e ha sempre mantenuto la sua filosofia incentrata sulla qualità che nasce in vigna e si perfeziona nella proposta sui diversi mercati internazionali. La ricetta di Mandrarossa consiste nell’innovare studiando attentamente il proprio territorio di produzione, grazie a tecnici agronomi ed enologi preparati, affinché le ricerche di molti anni sui diversi vitigni possano esaltarne i risultati in modo sempre innovativo e concreto. Questo è il mondo di Mandrarossa, questo è lo spirito del vino degustato oggi, il “Cavadiserpe”, ottenuto da un blend al 60% di Merlot e al 40% di Alicante Bouschet. Le caratteristiche eleganti e morbide del Merlot coltivato da Mandrarossa si fondono con un vitigno dalle strutture forti e profonde, come evidenziato dal suo colore intenso.

Da qui nasce un vino che, grazie anche ai suoi otto mesi in

barrique, si presenta nel bicchiere con un vivace colore rosso rubino brillante dai riflessi violacei e sviluppa al naso freschi aromi di ciliegia, mirtillo nero e macchia mediterranea, con un leggero profumo aromatico di menta. Nel bicchiere emergono chiaramente sensazioni di cacao dolce, cuoio e pepe verde, che si armonizzano in bocca, conferendo a questo vino una grande autenticità e identità. Il Cavadiserpe di Mandrarossa si distingue per il suo equilibrio complessivo, uno dei suoi punti di forza principali.

Abbiamo abbinato questo vino a paste ripiene al forno a base di carne, ma è un vino che si sposa anche bene con le omelette ai formaggi e radicchio o piatti di selvaggina arrosto. Ancora una volta, viene premiata quell'innovazione che nasce dalla storia e dalla costanza.

Company Profile

Mandrarossa nasce nel 1999, da uno studio durato oltre 20 anni, che ha portato a individuare la migliore combinazione varietà/terroir: l'insieme delle condizioni ideali che consentono ad ogni tipologia di uva di esprimere al meglio le proprie potenzialità. I vini Mandrarossa sono frutto di una continua sperimentazione verso l'innovazione. Dalle colline della costa Sud-occidentale che degradano sul mare, alle sabbie nere dell'Etna, Mandrarossa ricerca l'habitat migliore per far sì che ciascuna cultivar esprima il suo massimo potenziale. Lo studio sul comportamento delle uve ed intense attività di micro vinificazione hanno portato nel tempo ad introdurre nella gamma diversi vini, alcuni dei quali, unici per il panorama siciliano. Per questo Mandrarossa è la Sicilia del vino che non ti aspetti.

Cantine Settesoli
Mandrarossa
Via Puccia 2 – 92013
Menfi (AG) – Italia

www.mandrarossa.it
+39 0925 77128
info@mandrarossa.it