Grecanico Dorato di Mandrarossa

scritto da Redazione Wine Meridian | 24 Marzo 2023



Nell’antichità i vini greci erano conosciuti in tutto il mondo e gli antichi colonizzatori greci introdussero la vite e soprattutto il culto del vino in tutti i luoghi nei quali giunsero. Da quei luoghi la diffusione fu ampia e ancora oggi, a distanza di decine di secoli, i risultati sono vivi e ben radicati nelle diverse culture “toccate” dai Greci, come nel caso della Sicilia. Questo storico vitigno, nobilitato da Mandrarossa e presente in molte denominazioni siciliane, produce un vino a dir poco moderno e con caratteristiche molto identitarie.

Il Grecanico dorato di Mandrarossa, degustato oggi, si presenta con un colore vivace e pieno, sfumature dorate primeggiano nel contorno paglierino.

È una esplosione di frutta agrumata e leggeri sentori speziati, molta polpa bianca nel frutto ben espresso al naso e che lascia all’olfatto un interessante sottofondo floreale.

Il Grecanico proposto da Mandrarossa ha una nota minerale e sapida ben espressa in bocca, armonico per quanto riguarda l’insieme di questo vino fresco ma di personalità.

La sua struttura è molto lunga al palato, piena di aromi ampi e ben definiti.

Con questo Grecanico Dorato l’azienda Mandrarossa offre ai mercati internazionali un vero portabandiera isolano.

Gli abbinamenti sono molteplici, dagli antipasti di pesce a crostacei al vapore, noi lo abbiamo degustato con una pasta corta con orata, pomodorini e zucchine, grattuggiando sopra una scorzetta di limone siciliano per armonizzare ancora di più la piacevolezza di questo Grecanico.

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

