Italian wines in the world: Santannella di Mandrarossa

scritto da Giovanna Romeo | 15 Maggio 2021


MANDRAROSSA
SANTANNELLA
TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Vino innovativo per una Sicilia che dimostra di saper parimenti accogliere vitigni autoctoni e internazionali. Vent’anni di studi sul territorio hanno indirizzato il produttore verso nuove idee e la produzione di alcune etichette di ampio respiro e modernità, come Santannella Terre Siciliane IGT frutto di una vinificazione e di un affinamento che cerca seduzione e raffinatezza del sorso.

La tecnica della criomacerazione, giusto qualche ora per estrarre e preservare i profumi; solo pochi mesi di barrique per donare completezza e struttura all’affinamento del Fiano; una sosta in acciaio per lo Chenin Blanc – vitigno francese originario della Loira – per conservare l’autenticità di ogni singola espressione.

Santannella è il sentimento della Sicilia più intima, quell’espressione che si allontana dagli stereotipi, che sceglie un blend non convenzionale, una coerenza di gusto e di tempi, un carattere deciso seppur generoso. Sfumature giallo paglierino dorate introducono il calore della terra. Il naso è ampio, secco, vergato da mare e salsedine. Il palato convince per la sua spontaneità, una beva immediata, vivace e briosa di frutta a polpa gialla.

L’abbiamo degustato abbinato a un piatto di Busiate alla trapanese, un connubio vincente, una diversità che conquista, un accenno d’estate tutto l’anno.

Servire a una temperatura di 10 gradi.

Company Profile

Cantine Settesoli e’ una comunità di viticoltori siciliani, un grande vigneto di Sicilia, un autentico distretto del vino nella provincia di Agrigento: tra Menfi, Montevago e Santa Margherita di Belice ben il 70% delle circa 5.000 famiglie della comunità e’ coinvolta nelle attività dell’azienda. Fondata nel 1958 a Menfi, oggi conta 2000 soci – il 25% sono

donne – una superficie vitata di 6.000 ettari e 36 cultivar in produzione, di cui 908 in biologico. I vini di Cantine Settesoli sono ottenuti da uve selezionate, portate a perfetta maturazione, vinificate nella zona di origine integrando cultura del territorio, metodi tradizionali, ricerca e innovazione tecnologica. Il costante monitoraggio di tutte le fasi fenologiche effettuato dagli agronomi di Cantine Settesoli assieme all'analisi e alla catalogazione delle caratteristiche pedoclimatiche dei vigneti dei soci, permette di determinare la migliore combinazione suolo/varieta', le tecniche di impianto adottare, i tempi e le modalità di potatura, fertilizzazione, irrigazione e vendemmia.

Mandrarossa è un Brand di vini 100% siciliani, espressione autentica della biodiversità dell'Isola. Nasce nel 1999, da uno studio durato oltre 20 anni, che ha portato a individuare la migliore combinazione **varietà/terroir**: l'habitat ideale per far sì che ciascuna tipologia di uva esprima al meglio le proprie potenzialità. La Sicilia è infatti un micro continente dalle diverse esposizioni, pendenze, altimetrie, tipi di suoli. Bagnata dal mare, ricca di fertili colline ad altopiani, riscaldata e illuminata dai raggi solari per 300 giorni all'anno, è una terra generosa che da vita a uve distintive del terroir che le ha prodotte. Dalla costa Sud-occidentale, le cui colline dense di vigneti degradano sul mare, alle sabbie nere del versante Nord dell'Etna, tutte le uve prodotte da Mandrarossa generano vini espressione di una Sicilia diversa, che innova e che sperimenta: **una Sicilia che non ti aspetti**.

Cantina Settesoli

SS 115 Menfi, AG 92013 IT
Tel.+39 0925 77111
email: info@cantinesettesoli.it
cantinesettesoli.it/it/mandrarossa