MANDRAROSSA



Dalle terre incontaminate della Sicilia sud-occidentale, alle sabbie nere del Vulcano più alto d'Europa, fino alle coste rocciose di un'isola perennemente accarezzata dal vento, la Sicilia di Mandrarossa è oggi rappresentata da tre territori fortemente vocati alla viticoltura: Menfi, Etna e Pantelleria .

From the uncontaminated lands of south-western Sicily, to the black sands of the highest volcano in Europe, up to the rocky coasts of an island perpetually caressed by the wind, the Sicily of Mandrarossa is today represented by three territories strongly suited to viticulture: Menfi, Etna and Pantelleria.

MENFISHIRE

Territorio della costa sud occidentale dell'isola, caratterizzato da morbide colline colme di vigne degradanti sul mare e distese di uliveti incorniciati da siepi e macchia mediterranea. Un ambiente naturale di grande bellezza, una costa di Sicilia ancora incontaminata. / *Area of the south-western coast of the island, characterized by rolling hills full of vineyards sloping down to the sea and expanses of olive groves framed by hedges and Mediterranean scrub. A natural environment of great beauty, a coast of Sicily still uncontaminated.*

MONS GEBEL

Descrizione perfetta data dagli Arabi per il Vulcano. Ci troviamo a Linguaglossa, nel versante Sud-est del Vulcano, dove sono stati selezionati accuratamente 4 ettari di Carricante e Nerello Mascalese, vitigni autoctoni figli delle sabbie nere, che generano vini vibranti e distintivi / *Perfect description given by the Arabs for the Volcano. We are located in Linguaglossa, on the south-eastern side of the Volcano, where 4 hectares of Carricante and Nerello Mascalese have been carefully selected, native vines from the black sands, which generate vibrant and distinctive wines.*

COSSYRA

L'Isola di Pantelleria, richiamo per Mandrarossa ad attraversare il mare e sperimentare nuovi progetti in un'isola sospesa nel tempo. Nasce così, nel 2020, il primo vino di Mandrarossa della DOC Pantelleria / *The Island of Pantelleria, a call for Mandrarossa to cross the sea and experiment with new projects on an island suspended in time. Thus, in 2020, the first Mandrarossa wine of the DOC Pantelleria was born.*

IL BRAND
MANDRAROSSA

Mandrarossa, brand espressione della biodiversità siciliana, nasce nel 1999 da uno studio durato oltre 20 anni e che ha portato a individuare la migliore combinazione varietà/terroir, consentendo a ogni tipologia di uva di esprimere al meglio le proprie potenzialità, generando quindi vini che raccontano una Sicilia diversa ma autentica, che innova e sperimenta: La Sicilia che non ti aspetti.

Mandrarossa, a brand that is an authentic expression of Sicilian biodiversity, was born in 1999 from a study lasting over 20 years which led to the identification of the best variety/terroir combination, allowing each type of grape to best express its potential, generating wines that tell the story of a different but authentic Sicily, which innovates and experiments: Unexpected Sicily.




RICERCA
INNOVAZIONE
SCELTA

IL PROGETTO / THE PROJECT
MANDRAROSSA

INNOVAZIONE

Innovazione è ricerca di una nuova identità della Sicilia del vino, frutto di una continua sperimentazione.

INNOVATION

Innovation is the search for a new identity of Sicilian wine, the result of continuous experimentation.

RICERCA

Dalle colline della costa 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.

RESEARCH

From the coastal hills that slope down to the sea, to the black sands of Etna, Mandrarossa seeks the best habitat to ensure that each cultivar expresses its maximum potential.

SCELTA

L'innovazione e la ricerca hanno portato, nel tempo, a introdurre nella gamma diversi vini, alcuni dei quali, unici nel panorama siciliano.

CHOICE

Innovation and research have led, over time, to the introduction of various wines into the range, some of which are unique in the Sicilian panorama.

Per questo Mandrarossa è **la Sicilia del vino che non ti aspetti** / *This is why Mandrarossa is* **the unexpected Sicily of wine.**


MENFI DOC

VINI DI CONTRADA

Terre del Sommacco
Bertolino Soprano

CARTAGHO

INNOVATIVI

Urra di Mare
Cavadiserpe
Bonera

MENFI DOC

Menfi DOC: vini unici dal cuore del Mediterraneo. Vitigni autoctoni e internazionali, ambiente incontaminato, sapienza dei viticoltori.
Il risultato? Eleganza, complessità e un'esperienza sensoriale straordinaria.

Menfi DOC: unique wines from the heart of the Mediterranean. Native and international grape varieties, a pristine environment, and the expertise of our winemakers.
The result? Elegance, complexity, and an extraordinary sensory experience.



VINI DI CONTRADA / MENFI DOC

Storie ritrovate

A partire dal 2014 Mandrarossa conduce uno studio scientifico sui suoli calcarei che ha permesso di individuare un micro terroir ad altissimo potenziale qualitativo. Sono stati individuati due singoli vigneti dalle caratteristiche uniche che manifestano nel Grillo e nel Nero d'Avola la loro massima espressione. Nascono così Bertolino Soprano e Terre del Sommacco.

Since 2014, Mandrarossa has been conducting a scientific study on the calcareous soils which has allowed us to identify a micro terroir with very high qualitative potential. Two single vineyards with unique characteristics were identified, which express themselves to their fullest in Grillo and Nero d'Avola. This is the origin of Bertolino Soprano and Terre del Sommacco.

MENFI DOC

TERRE DEL SOMMACCO 2022



SICILIA MENFI DOC

100% NERO D'AVOLA



0,75 L 1,50 L

Suoli calcarei / *Limestone soils*

13,5 % vol

Servire a 16-18°C / *Serving 16-18°C*

La maturazione avviene 8 mesi in tulipe di cemento, 19 mesi in botti grandi. Affinamento minimo 8 mesi in bottiglia / *Maturing for 8 months in concrete tulipe and 19 months in large barrels. Refinement requires a minimum of 8 months in the bottle.*

Fragrante e piacevolmente fruttato con note di ciliegia, mora e viola; al palato è morbido, fruttato con tannini delicati e vivace freschezza / *Fragrant and pleasantly fruity, with notes of cherry, blackberry and pansy; on the palate it is soft, fruity, with delicate tannins and vivid freshness.*

Si abbina al brasato al vino rosso, arrosto di tacchino ripieno, filetto alla griglia / *Pairings: braised in red wine, stuffed turkey roast, grilled fillet.*

SICILIA MENFI DOC

100% GRILLO

0,75 L

Suoli calcarei / *Limestone soils*

13 % vol

Servire a 10-12°C / *Serving 10-12°C*

Il vino fa maturazione in tulipe di cemento per 1 mese e affinamento in botti grandi per 11 mesi / *Maturing for 1 month in concrete tulipe. Refinement requires 11 months in large barrels.*

Sentori floreali infusi a note leggermente erbacee intensi profumi di pesca bianca e cedro; al palato ha una giusta acidità che lo rende piacevolmente fresco e sapido / *Floral scents combined with slightly herbaceous notes and intense aromas of white peach and citron; on the palate it has a good acidity rendering it fresh and sapid.*

Si abbina a verdure e zuppe di legumi, pesce al forno con patate, pasta con bottarga di tonno / *Pairings: vegetables and legume soups, baked fish with potatoes, pasta with tuna bottarga.*



BERTOLINO SOPRANO 2024



CARTAGHO
MENFI DOC

CARTAGHO

Il classico della produzione Mandrarossa, risultato della migliore selezione di uve di Nero d'Avola. Un vino che unisce potenza e misura, capace di raccontare la Sicilia con stile e autorevolezza.

The classic Mandrarossa wine, the result of the finest selection of Nero d'Avola grapes. A wine combining power and balance, able to portray Sicily with style and authority.



SICILIA MENFI DOC

100% NERO D'AVOLA

0,75 L

1,50 L



3,00 L



Suoli calcarei e sabbiosi.	*Limestone and sandy soils.*
13,5 % vol	*13,5 % vol*
Servire a 16-18°C	*Serving at 16-18°C*
La maturazione avviene in barrique per 12 mesi e l'affinamento per 4 mesi in bottiglia.	*Maturing for 12 months in barrique, with refinement that requires 4 months in the bottle.*
Il vino ha un colore rosso intenso con vibranti note porpora. Il profumo è intenso, con sentori di more selvatiche e marasca. Al palato è netto e definito, con note di dattero e sentori di pino marittimo.	*The wine is intense red in colour with vibrant purple notes. The aroma is intense, with notes of wild blackberries and sour cherry. On the palate it is clear and well-defined, with notes of date and scents of maritime pine.*
Si abbina a brasati di carne rossa, cacciagione e formaggi stagionati.	*Pairings: braised beef, game and aged cheeses.*

MENFI DOC



Il segreto del Mediterraneo /
The Secret of the Mediterranean

INNOVATIVI
MENFI DOC

La freschezza della brezza marina in un calice.

Sea breeze freshness in a glass.

MENFI DOC

URRA DI MARE



SICILIA MENFI DOC

100% SAUVIGNON BLANC

0,75 L

Suoli argillosi e calcarei

12,5 % vol

Servire a 9-11°C

La fermentazione avviene a 16-18 °C per 15-20 giorni, la maturazione in vasche di acciaio per 4 mesi.

Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati brillanti. Il 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.

Si abbina a ostriche, insalate di mare, pesce alla griglia.

Clay and limestone soils

12,5 % vol

Serving 9-11°C

The fermentation takes place at 16-18 °C for 15-20 days. Ageing takes place in steel tanks for 4 months.

The wine is straw-yellow with bright golden reflections. The aroma is intense, with notes of citrus fruits, peach, apricot and scents of mint and basil. On the palate it has a good harmony between fruity aroma and minerality, with a fresh and persistent finale.

Pairings: oysters, fish salads, grilled fish.

L'essenza più preziosa della Sicilia racchiusa in un calice.

The most precious essence of Sicily captured in a glass.

MENFI DOC

Emblema della Sicilia che non ti aspetti, varietà uniche e straordinarie per il panorama vitivinicolo della nostra regione, che in blend o in purezza, danno vita a espressioni soprendenti e non convenzionali.

Emblem of the unexpected Sicily, unique and extraordinary varieties for the wine-growing panorama of our region, which in blends or in purity give life to new and unconventional expressions.

CAVADISERPE



SICILIA MENFI DOC

60% MERLOT, 40% ALICANTE BOUSCHET



0,75 L 1,50 L

Suoli argillosi e a medio impasto / *Medium-textured clay soils*

13,5 % vol

Servire a 16-18°C / *Serving 16-18°C*

Dopo la macerazione e la fermentazione delle uve ad una temperatura di 16-18° C per 2-3 giorni, la maturazione avviene per 8 mesi in barrique / *Grapes macerate and ferment for 2-3 days at 16-18°C.Ageing takes place in barrique for 8 months.*

Il vino ha un colore rosso rubino con profondi riflessi violacei. Al naso presenta aromi di confettura di prugne e susine, sentori di erbe aromatiche e spezie. Al palato è intenso ed armonico / *The wine is ruby-red with deep purplish reflections. On the nose it has notes of prune and plum jam and scents of aromatic herbs and spices. On the palate it is intense and harmonious.*

Si abbina a costolette di agnello e patate arrosto, timballo di maccheroni, frittata di carciofi e formaggio / *Pairings: lamb chops and roast potatoes, macaroni timbale, omelette with artichoke and cheese.*

BONERA



SICILIA MENFI DOC

50% NERO D'AVOLA, 50% CABERNET SAUVIGNON

1,50 L 0,75 L

Suoli limosi e a medio impasto / *Medium-textured silty soils*

13,5 % vol

Servire a 16-18°C / *Serving 16-18°C*

La maturazione avviene per 6 mesi in barrique, l'affinamento 3 mesi in bottiglia / *Ageing takes place in barrique for 6 months, then in bottle for 3 months.*

Il vino ha un colore rosso rubino con intensi riflessi purpurei. Al naso presenta sentori di frutti rossi ed aromi di frutta secca come prugne e mandorle. Al palato è intenso e pieno, con una buona struttura data da tannini setosi e dolci. / *The wine is ruby-red with intense purplish reflections. On the nose it emanates scents of red fruits and aromas of dried fruit as prunes and almonds. On the palate it is full and intense, with a good structure which is given by silky and sweet tannins.*

Si abbina a formaggi stagionati, grigliata di carne ed involtini di carne rossa / *Pairings: Aged cheese, grilled meat and meat rolls.*




SALAPARUTA DOC
Storie ritrovate
MANDRAROSSA 1999

La purezza della luce che si riflette sulle colline.

Pureness of light reflecting off the hills.

SALAPARUTA DOC



SALAPARUTA DOC

100% CATARRATTO

0,75 L

Suoli calcarei

12,5 % vol

Servire a 14-16°C

La fermentazione avviene a una temperatura di 14-16°C per 15 giorni circa, l'affinamento in acciaio per 6-8 mesi.

Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è intenso con note di zagara, gelsomino e agrumi come limone e pompelmo. Al palato è fresco, sapido e fragrante, con perfetta armonia tra frutta e mineralità.

Si abbina ad antipasti di frutti di mare e pesce alla griglia.

Limestone soils

12,5 % vol

Serving 14-16°C

Fermentation takes place at 14–16°C for 15 days, followed by ageing in stainless steel tanks for 6–8 months.

The wine is straw-yellow with greenish reflections. The aroma is intense with notes of orange blossom, jasmine and citrus fruits such as lemon and grapefruit. On the palate it is fresh, savoury and fragrant, with perfect harmony between fruit and minerality.

Pairing: seafood appetisers, grilled fish.

LALBÌRA

Un territorio che nasce tra vento e luce. Qui tutto diventa origine.

A territory is born between wind and light. Here, everything begins.


VINI DELL'ETNA
Storie ritrovate
MANDRAROSSA 1999

VINI DELL'ETNA

Un rosso vulcanico di grande eleganza e un bianco minerale che profuma di zagara.
Sentiero delle Gerle è l'immagine che li identifica e che rievoca il loro luogo di nascita: l'Etna.

An elegant volcanic red and a mineral white with a scent of orange blossom.
***Sentiero delle Gerle** is their name, inextricably linked to Etna, the place where they are born.*

SENTIERO DELLE GERLE

ETNA BIANCO DOC

100% CARRICANTE

0,75 L

Suolo 100% vulcanico / *100% volcanic soil*

12,5 % vol

Servire a 10-12°C / *Serving 10-12°C*

Lunga fermentazione, circa 25/30 giorni, a temperatura di circa 12/15°. Affinamento in silos di acciaio per 13/15 mesi a temperatura di circa 14°C / *Long fermentation, about 25/30 days, at a temperature of 12/15°C. The wine is placed in steel silos for 13/15 months at a temperature of about 14°C.*

Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si presenta di piacevole finezza; si esprime con sentori di frutti gialli e note di fiori bianchi. Al palato si rivela ampio e ricco, di equilibrata acidità e armonioso finale / *Straw-yellow color with golden reflections. The aroma is pleasantly refined; it expresses hints of yellow fruit and notes of white flowers.Full and rich to the palate, with a balanced acidity and harmonious finish.*

Ottimo abbinamento a preparazioni a base di pesce, si sposa molto bene anche con i crostacei e i molluschi / *Excellent paired with fish dishes, also a perfect match with shellfish.*





ETNA ROSSO DOC

100% NERELLO MASCALESE

0,75 L

Suolo 100% vulcanico / *100% volcanic soil*

13,5 % vol

Servire a 16-18°C / *Serving 16-18°C*

La macerazione-fermentazione dura circa 10/12 giorni con una temperatura mantenuta a 25/27°. Il vino affina poi per 10-12 mesi in botti di rovere francese da 50hl / *The maceration-fermentation process lasts about 10-12 days at a constant temperature of 25-27°. The wine then ages for 10-12 months in 50hl French oak barrels.*

Rosso granato alla vista, esprime al naso complesse sensazioni di ribes, more, prugne, spezie e caffè. Assaggio corposo e ottimamente bilanciato, grazie ai tannini eleganti e alla freschezza discreta, che contribuisce a renderlo persistente / *Visually grainy red, it expresses complex aromas of currant, blackberries, prunes, spices and coffee. Full-bodied and perfectly balanced to the palate, thanks to the elegant tannins and mild freshness, which contribute to making it persistent.*

Ottimo in abbinamento a carni rosse, in umido e arrosto, si sposa bene anche con i salumi / *Excellent paired with red meats, stewed or roasted, also a good match for cured meats.*

SENTIERO DELLE GERLE


PASSITO DI PANTELLERIA
Storie ritrovate
MANDRAROSSA 1999

PASSITO DI PANTELLERIA

Da una produzione selezionata,
il passito di Pantelleria secondo natura.

From a selected production,
the Passito di Pantelleria by nature.

PASSITO DI PANTELLERIA DOC

100% ZIBIBBO (MOSCATO D'ALESSANDRIA)

0,50 L



Terreni sabbiosi di origine vulcanica / *Sandy soils with a volcanic origin*

14 % vol

Servire a 14°C / *Serving 14°C*

Le uve vengono raccolte manualmente in cassette, una parte viene posta ad appassire per circa 20/22 giorni, successivamente l'uva passa viene aggiunta al mosto in fermentazione proveniente dalle uve fresche; la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a 16/18 °C. Il vino viene fatto affinare per circa 10 mesi in silos di acciaio e per tre mesi circa in bottiglia. / *The grapes are hand-picked in crates, one part is withered for about 20/22 days, then the dried grapes are added to the fermenting must from the fresh grapes. Fermentation occurs in steel tanks at 16/18 °C. The wine is aged for about 10 months in steel silos and for three months in the bottle.*

Colore giallo dorato, profumi di agrumi, rose, gelsomino ed uva passa. In bocca è pieno e tondo, con sapori minerali e dolci. Lunghissimo e persistente. / *Golden-yellow colour, aromas of citrus, roses, jasmine and raisins. Full and round to the palate, with mineral and sweet flavours. Very long and persistent.*

Perfetto a fine pasto con dolci a base di mandorle e formaggi piccanti / *Perfect at the end of a meal with almond based desserts and spicy cheeses.*

SERAPIAS


INNOVATIVI
MANDRAROSSA 1999

INNOVATIVI

Il rosso che seduce con garbo ed eleganza.

The red that charms with grace and elegance.



CANTACORVO

ROSSO TERRE SICILIANE IGT

100% PERRICONE

0,75 L

Suoli calcarei e sabbioso-calcarei	*Limestone and sandy-limestone soils.*
13,5 %vol.	*13,5% vol.*
Servire a 16-18°C	*Serving at 16-18°C.*
La macerazione avviene in acciaio a una temperatura di 22-25°C per 5-7 giorni circa. La maturazione in serbatoi di acciaio per 6-8 mesi.	*Maceration takes place in steel at a temperature of 22-25°C for approximately 5-7 days. Maturation in steel tanks for 6-8 months.*
Il vino ha un colore rosso intenso con riflessi violacei. Il profumo è avvolgente con note di frutti rossi e neri come marasca, prugne e more. Al palato presenta una buona struttura con tannini decisi e ben integrati.	*The wine has an intense red colour with violet reflections. The aroma is enveloping with notes of red and black fruits such as morello cherries, plums and blackberries. On the palate, it has good structure with strong, well-integrated tannins.*
Si abbina a carni rosse alla griglia e salumi.	*Pairings: grilled red meat and cured meat.*

TIMPEROSSE



ROSSO TERRE SICILIANE IGT

100% PETIT VERDOT

0,75 L

Suoli calcarei e sabbiosi / *Limestone and sandy soils*

13,5 % vol

Servire a 16-18°C / *Serving 16-18°C*

La maturazione avviene in vasche di acciaio per 4 mesi. / *Ageing takes place in steel tanks for 4 months.*

Il vino ha un colore rosso intenso con riflessi violacei. Il profumo è intenso con eleganti note di frutti rossi come gelsi neri e prugne ed erbe aromatiche quali rosmarino e salvia. Al palato è giovane e vivace, con tannini morbidi e gentili. / *The wine is intense ruby-red in colour with purplish reflections. The aroma is intense with elegant notes of red fruits as black mulberries and plums and aromatic herbs as rosemary and sage. On the palate it is young and vivid, with soft and gentle tannins.*

Si abbina a formaggi, tonno scottato, pollo al forno. / *Pairings: cheeses, seared tuna, backed chicken*

BIANCO TERRE SICILIANE IGT

70% FIANO, 30% CHENIN BLANC

0,75 L

Suoli limosi e a medio impasto / *Medium-textured silty soils*

13,5 % vol

Servire a 10-12°C / *Serving 10-12°C*

La fermentazione avviene a 16-18 °C per 15-20 giorni. Il Fiano affina in barrique per 4 mesi, lo Chenin Blanc matura in acciaio per 6 mesi. / *The fermentation takes place at 16-18 °C for 15-20 days. The Fiano ages in barrique for 4 months, the Chenin Blanc ages in steel vats for 6 months.*

Il vino ha un colore giallo carico con intensi riflessi dorati. Il profumo è intenso, con aromi di frutta matura, mandorle e nocciole. Al palato è intenso e pieno, con una mineralità che lo rende molto piacevole. / *The wine is straw-yellow with intense golden reflections. The aroma is intense, with scents of ripe fruits, almonds and hazelnuts. On the palate it is intense and full, with a minerality rendering it very pleasant.*

Si abbina a pasta con gamberi e pistacchio, carni bianche, verdure grigliate. / *Pairings: pasta with shirimps and pistachio, white meat, grilled vegetables.*



SANTANNELLA


MANDRAROSSA 1969
BRUT
CATARRATTO

BRUT CATARRATTO

Vino Spumante Brut Metodo Charmat.
Per tutti i momenti di convivialità.

Brut Sparkling Wine Charmat Method.
For all moments of conviviality.



VINO SPUMANTE BRUT - METODO CHARMAT
TERRE SICILIANE IGT
100% CATARRATTO

0,75 L

Suoli calcarei	*Limestone soils*
12,5% vol.	*12.5% vol.*
Servire a 12-14°C	*Serve at 12-14°C.*
La prima fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a 12-14°C per 15-20 giorni circa. La seconda fermentazione, invece, in autoclavi di acciaio a 10-12°C per circa 15 giorni. L'affinamento sulle fecce abbraccia un periodo dai 3 ai 5 mesi.	*The first fermentation takes place in steel tanks at 12-14°C for about 15-20 days. Thesecond fermentation takes place in steel pressure tanks at 10-12°C for approximately 15 days. Ageing on the lees lasts from 3 to 5 months.*
Il colore è giallo tenue con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente. Il profumo è deciso e fresco con sentori di zagara e gelsomino. Al palato è secco, vibrante e vivace con una bollicina che si distingue per una spiccata acidità e sapidità.	*The colour is pale yellow with greenish reflections. The perlage is fine and persistent. The bouquet is strong and fresh with hints of orange blossom and jasmine. On the palate, it is dry, vibrant and lively with a bubble that stands out for its marked acidity and sapidity.*
Ideale per accompagnare sushi e tartare di gamberi ma anche frittura di calamari, pesce alla griglia o formaggi a pasta fresca.	*Perfect with sushi and prawn tartare but also with fried squid, grilled fish or fresh cheeses.*


MANDRAROSSA 1969
CALAMOSSA
SPARKLING

Il Rosé esuberante che si distingue per freschezza e mineralità.

The feisty Rosé that stands out for its freshness and minerality



ROSATO FRIZZANTE
TERRE SICILIANE IGT

UVE AUTOCTONE A BACCA ROSSA

0,75 L

Suoli sabbiosi e calcarei / *Sandy and limestone soils*

12 % vol

Servire a 10-12°C / *Serving 10-12°C*

Il vino fa affinamento per 3 mesi in vasche di acciaio, prima di essere rifermentato, viene successivamente affinato per 3 mesi in bottiglia / *Ageing lasts 3 months in steel tanks before being re-fermented, then refined for 3 months in the bottle.*

Il vino ha un colore rosa cipria, una spuma fine e persistente, al naso e piacevolmente delicato con sentori di amarena e lamponi. Al palato è molto fresco ed equilibrato / *The wine has a powdery pink colour, a fine and persistent mousse, and a pleasantly delicate nose with hints of black cherry and raspberries. It is very fresh and balanced on the palate.*

Ottimo come aperitivo, in abbinamento ad antipasti di pesce, crostacei e crudité di pesce / *Excellent as an aperitif, in combination with fish starters, shellfish and fish crudités.*

ROSÉ

Il mosso perfetto per l'aperitivo.

The perfect tangy wine for an aperitif

CALAMOSSA



BIANCO FRIZZANTE
TERRE SICILIANE IGT

UVE AUTOCTONE A BACCA BIANCA

0,375 L 0,75 L

Suoli argillosi e calcarei / *Clay and limestone soils.*

12 % vol

Servire a 10-12°C / *Serving 10-12°C*

Il vino fa affinamento per 3 mesi in vasche di acciaio e per 3 mesi in bottiglia / *Ageing lasts about 3 months in steel tanks and 3 months in bottles.*

Il vino ha un colore giallo paglierino, sprigiona freschi sentori di fiori di acacia e di glicine in armonia con delicate note di miele. Al gusto è fresco e gradevole, grazie al giusto equilibrio tra zuccheri e acidità che lo rendono un vino armonico e persistente / *This straw-yellow wine emanates fresh aromas of acacia and wisteria flowers, in harmony with delicate notes of honey. The taste is fresh and pleasant, thanks to its balance between sugars and acidity rendering it a harmonious and persistent wine.*

Ottimo come aperitivo, insalata di polpo, frittata di verdure, calamari fritti / *Perfect as an aperitif, octopus salad, vegetables omelette, fried squids.*



BIANCO



VARIETALI /
VARIETALS

Vini freschi da uve autoctone e internazionali, che esprimono i profumi e i sapori autentici di una terra ricca e variegata.

Fresh wines from international and native grapes, which express the authentic aromas and flavors of a rich and diverse land.

NEW ENTRY

NERELLO MASCALESE ROSATO

ROSATO TERRE SICILIANE IGT

100% NERELLO MASCALESE

0,75 L



Suoli sabbiosi e sabbiosi-calcarei.

12,5 % vol

Servire a 10-12°C

Il mosto fermanta per 15/20 giorni a 16-18°C, maturazione per 4 mesi in acciaio.

Il vino ha un colore rosa tenue e delicato, con sfumature che vanno dal cipria al rosa pallido, riflessi leggermente ramati che richiamano l'eleganza tipica del vitigno; ha un profilo aromatico fine e verticale, in cui si percepiscono: fragoline di bosco, melograno, rosa canina e ciliegia croccante; al palato è snello e teso, con una buona acidità che dona slancio e bevibilità.

Si abbina ad aperitivi a base di pesce, pizza, zuppe di legumi, minestre di verdure.

Sandy and limestone soils.

12,5 % vol

Serving 10-12°C

The must ferments for 15–20 days at 16–18°C, followed by 4 months of maturation in stainless steel.

The wine has a soft, delicate pink color, with shades ranging from powder pink to pale rose and subtle copper highlights that recall the typical elegance of the variety. It features a fine and linear aromatic profile, with notes of wild strawberries, pomegranate, rosehip, and crisp cherry. On the palate, it is lean and taut, with a vibrant acidity that provides energy and high drinkability.

It pairs beautifully with seafood appetizers, pizza, legume soups, and vegetable stews.

VARIETALI

GRILLO



BIANCO SICILIA DOC

100% GRILLO

0,75 L

Suoli sabbiosi e calcarei / *Sand limestone soils.*

13 % vol

Servire a 10-12°C / *Serving 10-12°C*

Il mosto fermenta in vasche di acciaio a 16-18 °C per 15-20 giorni. La maturazione avviene per 4 mesi in vasche di acciaio / *The must ferments at 16-18°C for 15-20 days in steel vats. Maturing for 4 months in steel vats.*

Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è intenso e vibrante con sentori di frutta e agrumi di Sicilia, come nespola, fico d'india, pompelmo e note di basilico. Al palato è fresco, intenso e piacevole / *The wine is straw-yellow with green reflections. On the nose it is intense and vibrant with scents of fruits and Sicilian citrus fruits as loquat, prickly pear, grapefruit and notes of basil. On the palate it is fresh, intense and pleasant.*

Si abbina a verdure grigliate, pasta con frutti di mare, pesce spada arrosto / *Pairings: grilled vegetables, pasta with seafood, roasted swordfish.*

ROSSO SICILIA DOC
BIOLOGICO / *ORGANIC*

100% NERO D'AVOLA

0,75 L

Suoli calcarei e a medio impasto / *Medium-textured limestone soils.*

13,5 % vol

Servire a 16-18°C / *Serving 16-18°C*

Dopo una macerazione e fermentazione per 6-8 giorni ad una temperatura di 22-25°C, la maturazione avviene in serbatoi di acciaio per 3-5 mesi / *After a maceration and a fermentation for 6-8 days at 22-25°C, maturing requires 3-5 months in steel vats.*

Il vino ha un colore rosso mediamente intenso con riflessi violacei. Al naso è accattivante, con note di ciliegia nera, prugna e gelsi rossi. Al palato è morbido, con sentori netti di prugna e gelsi rossi / *The wine is medium-intense ruby-red with purplish reflections. On the nose it is captivating, with notes of black cherry, plum and red mulberries. On the palate it is soft, with clear notes of plum and red mulberries.*

Si abbina a salumi, formaggi, pasta al ragout, tagliata di manzo / *Pairings: cold cuts, cheeses, pasta with ragout, beef tagliata.*



NERO D'AVOLA

VERMENTINO



BIANCO TERRE SICILIANE
IGT BIOLOGICO / *ORGANIC*

100% VERMENTINO

0,75 L

Suoli calcarei / *Limestone soils.*

12,5 % vol

Servire a 10-12°C / *Serving at 10-12°C*

Il mosto fermenta in vasche di acciaio a 16 - 18 °C per 15/20 giorni. La maturazione avviene per 4 mesi in vasche di acciaio / *the must ferments at 16-18°C for 15-20 days in steel vats. Maturing for 4 months in steel vats.*

Il vino ha un colore giallo scarico con riflessi verdognoli. Al naso è intensoe vibrante con sentori di gelsomino, zagara, camomilla, lavanda con sfumature di pietra focaia che ne accentuano la sapidità / *This wine has a slight yellow colour with greenish reflections. Intense and vibrant to the nose, with hints of jasmine, orange blossom, camomile, lavender and notes of flint stone, enhancing its sapidity.*

Si abbina con carni bianche, cous cous di pesce, pasta con bottarga, crudité / *Pairings: white meats, fish cous cous, pasta dishes with bottarga, raw fish.*

BIANCO TERRE SICILIANE

100% MOSCATO D'ALESSANDRIA

0,75 L

Suoli argillosi e a medio impasto / *Medium-textured clay soils.*

12,5 % vol

Servire a 10-12°C / *Serving at 10-12°C*

Il mosto fermenta per circa 15-20 giorni a 16-18 °C. La maturazione avviene per 4 mesi in vasche di acciaio / *the must ferments for 15-20 days at 16-18°C. Maturing for 4 months in steel vats.*

Il vino ha un colore giallo paglierino chiaro. Inconfondibili profumi di mandorla, albicocca e zagara ed una spiccata mineralità lo rendono un vino fresco e immediato / *The wine is light straw-yellow in colour. Unmistakable notes of almond, apricot and orange blossom and a strong minerality render it a fresh and immediate wine.*

Si abbina ad antipasti di mare, crostacei, affumicati di pesce, sushi / *Pairings: seafood starters, shellfishes, smoked fish, sushi.*



ZIBIBBO

VARIETALI BIANCHI

GRECANICO DORATO



BIANCO SICILIA DOC

100% GRECANICO

0,75 L

Suoli calcarei e a medio impasto / *Medium-textured limestone soils.*

12,5 % vol

Servire a 10-12°C / *Serving at 10-12°C*

L'uva fermenta per 15-20 giorni a 16-18 ° C, poi matura per 4 mesi in acciaio / *The grapes ferment for 15-20 days at 16-18°C, maturing for 4 months in steel vats.*

Il vino ha un colore giallo paglierino con vividi riflessi verdognoli. Al naso presenta intensi profumi di zagara e agrumi, come limoni e cedri e leggeri sentori di timo. Al palato è fresco e sapido / *The wine is straw-yellow with vivid green reflections. On the nose it has notes of orange blossom and citrus fruits, as lemons and citron and light scents of thyme. On the palate it is fresh and sapid.*

Si abbina ad antipasti a base di pesce, tabulé di verdure, sauté di vongole / *Pairings: fish starters, vegetables tabbouleh, sauteed clams.*

CHARDONNAY



BIANCO SICILIA DOC

100% CHARDONNAY

0,75 L

Suoli calcarei e a medio impasto / *Medium-textured limestone soils.*

13 % vol

Servire a 10-12°C / *Serving 10-12°C*

Il mosto fermenta per 15 /20 giorni a 16-18 °C. La maturazione avviene per 4 mesi in vasche di acciaio / *The must ferments for 15/20 days at 16/18°C. Maturing for 4 months in steel vats.*

Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi oro-verdi. Al naso presenta sentori di buccia di arancia, oleandro e fichi d'india maturi. Al palato è potente ed avvolgente, con spiccata mineralità e persistenza / *The wine is straw-yellow with golden-green reflections. On the nose it has notes of orange peel, oleander and ripe prickly pears. On the palate it is strong and embracing, with a marked minerality and persistence.*

Si abbina a pasta con le vongole, gamberoni arrosto, cozze gratinate / *Pairings: pasta with clams, roasted king prawns, grated mussels.*

FIANO



BIANCO TERRE SICILIANE
IGT BIOLOGICO / *ORGANIC*

100% FIANO

0,75 L

Suoli argillosi e sabbiosi / *Mainly silty sand soils.*

12,5 % vol

Servire a 10-12°C / *Serving at 10-12°C*

Il mosto fermenta poi per 15-20 giorni a 16-18° C. La maturazione avviene per 4 mesi in vasche di acciaio / *The must ferments for 15-20 days at 16-18°C. Maturing for 4 months in steel vats.*

Il vino ha un colore giallo paglierino con ottimi riflessi verdognoli. Al naso presenta intensi profumi di gelsomino, basilico e pompelmo, sensazioni di foglia di pomodoro e alloro fresco. Al palato è minerale e sapido, con sentori di erbe aromatiche quali origano e menta / *The wine is straw-yellow with green reflections. On the nose it has notes of jasmine, basil and grapefruit, sensations of tomato leaf and fresh laurel leaves. On the palate it is minerally and sapid, with scents of aromatic herbs as oregano and mint.*

Si abbina a formaggi misti, antipasti misti di pesce, insalate di riso / *Pairings: Cheeses, seafood hors d'oeuvres, rice salads.*

BIANCO SICILIA DOC

100% VIOGNIER

0,75 L

Suoli argillosi e a medio impasto / *Mainly silty sand soils.*

13,5 % vol

Servire a 10-12°C / *Serving at 10-12°C*

Il mosto fermenta per 15-20 giorni a 16-18 °C. La maturazione avviene per 4 mesi in vasche di acciaio / *The must ferments for 15/20 days at 16/18°C. Maturing for 4 months in steel vats.*

Il vino ha un colore giallo dai riflessi dorati. Al naso presenta sentori di frutta matura quali nespola, pesca gialla e albicocca. Al palato è pieno ed opulento, con aromi fruttati, una discreta mineralità e note di mandorla amara sul finale / *The wine is yellow with golden reflections. On the nose it has notes of ripe fruits as loquat, yellow peach and apricot. On the palate it is full and opulent, with fruity aromas, a delicate minerality and notes of bitter almond as the finish.*

Si abbina a pesce spada grigliato, couscous di pesce, gamberi in tempura / *Pairings: grilled swordfish, couscous, shrimp tempura.*



VIOGNIER

VARIETALI ROSSI

SYRAH



ROSSO SICILIA DOC

100% SYRAH

0,75 L

Suoli sabbiosi e a medio impasto / *Medium-textured soils.*

13,5 % vol

Servire a 16-18°C / *Serving 16-18°C*

Dopo una macerazione e fermentazione per 6-8 giorni ad una temperatura di 22-25°C, la maturazione avviene in serbatoi di acciaio per 8 mesi / *After a maceration and a fermentation for 6-8 days at 22-25°C, maturing requires 8 months in steel vats.*

Il vino ha un colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso è fruttato e floreale, con note di carrube e fichi, sentori di fiori di sambuco e lavanda. Al palato è vellutato, con note di frutta rossa matura / *The wine is intense ruby-red in colour with purplish reflections. On the nose it is fruity and floral, with notes of carobs and figs, scents of elder and lavender. On the palate it is velvety, with notes of ripe red fruits.*

Si abbina a formaggi semi-stagionati, pasta al forno e ragout di carne / *Pairings: semi-aged cheese, baked pasta and meat ragout.*

ROSSO TERRE SICILIANE IGT

100% FRAPPATO

0,75 L

Suoli sabbiosi e argillosi / *Clay sand soils.*

13 % vol

Servire a 14-16°C / *Serving at 14-16°C*

Dopo una macerazione e fermentazione per 4-6 giorni ad una temperatura di 22-25° C, la maturazione avviene in serbatoi di acciaio per 3-4 mesi / *After a maceration and a fermentation for 4-6 days at 22-25°C, maturing requires 3-4 months in steel vats.*

Il colore è rosso rubino con sfumature violacee, al naso spiccano aromi di marasca ed amarene, note di piccoli frutti rossi e di dolci. Al palato è sapido, di buona persistenza / *The wine is ruby-red with purplish reflections, on the nose it has notes of sour and black cherry, red fruits and sweet spices. On the palate it is sapid and has a good persistence.*

Si abbina a zuppe di pesce, pollo alla griglia, tonno arrosto / *Pairings: fish soups, grilled chicken, roasted tuna.*



FRAPPATO

MERLOT



ROSSO TERRE SICILIANE IGT
BIOLOGICO / *ORGANIC*

100% MERLOT

0,75 L

Suoli argillosi e a medio impasto / *Mainly silty sand soils.*

13,5 % vol

Servire a 16-18°C / *Serving at 16-18°C*

Dopo una macerazione e fermentazione per 6-8 giorni a una temperatura di 22-25°C, la maturazione avviene in serbatoi di acciaio per 8 mesi / *After a maceration and a fermentation for 6-8 days at 22-25°C, maturing requires 8 months in steel vats.*

Il vino ha un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso è intenso e persistente, con sentori di susine, cotognata, ginestra e rosmarino. Al palato è sapido e caldo, con un retrogusto di liquirizia e note di gelsi ed asparago selvatico / *The wine is ruby-red with purplish reflections. On the nose it is intense and persistent, with scents of plums, quince marmalade, broom and rosemary. On the palate it is sapid and warm, with an aftertaste of licorice and notes of mulberry and wild asparagus.*

Si abbina a formaggi, coniglio e cinghiale selvatico / *Pairings: cheese, rabbit and wild boar.*

ROSSO SICILIA DOC

100% CABERNET SAUVIGNON

0,75 L

Suoli argillosi e a medio impasto / *Medium-textured clay soils.*

13,5 % vol

Servire a 16-18°C / *Serving at 16-18°C*

Dopo una macerazione e fermentazione per 8-10 giorni a una temperatura di 22-25°C, la maturazione avviene in serbatoi di acciaio per 8 mesi / *After a maceration and a fermentation for 8-10 days at 22-25°C, maturing requires 8 months in steel vats.*

Il vino ha un colore porpora di buona intensità. Al naso presenta sentori delicati di salvia, rosmarino ed eucalipto. Al palato esprime intensa mineralità, è morbido con tannini sottili, note di salvia e rosmarino / *Dark and intense ruby red with violet reflections. The nose expresses fruity and floral hints, in which notes of carob, figs and traces of elderflower and lavender are perceived. On the palate the intensity of the flavors corresponds to the aromas perceived on the nose in a whole of great harmony.*

Si abbina a carni rosse arrosto, cacciagione e formaggi stagionati / *Pairings: roasted meat, game and aged cheese.*



CABERNET SAUVIGNON


OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
LOLIO
MANDRAROSSA 1969



BIANCOLILLA

500 ml

EXTRAVERGINE D'OLIVA / *EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

100% BIANCOLILLA

ZONA DI PRODUZIONE / *AREA OF PRODUCTION*
Menfi (AG)

SISTEMA DI ESTRAZIONE / *EXTRACTION SYSTEM*
A ciclo continuo, a freddo / *Cold pressed*

RESA PER 100 KG DI OLIVE / *YIELD PER 100 KG OF OLIVES*
16%

ABBINAMENTI / *PAIRINGS*
Pesce, carni bianche, insalate di verdura e di mare / *fish, meat, white meat, green salad ans seafood salad.*



CERASUOLA

500 ml

EXTRAVERGINE D'OLIVA / *EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

100% CERASUOLA

ZONA DI PRODUZIONE / *AREA OF PRODUCTION*
Menfi (AG)

SISTEMA DI ESTRAZIONE / *EXTRACTION SYSTEM*
A ciclo continuo, a freddo / *Cold pressed*

RESA PER 100 KG DI OLIVE / *YIELD PER 100 KG OF OLIVES*
16%

ABBINAMENTI / *PAIRINGS*
Minestre di legumi, carne lessa o grigliata, insalate / *Legume soup, boiled or grilled meat, salads.*



NOCELLARA

500 ml

EXTRAVERGINE D'OLIVA / *EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

100% NOCELLARA DEL BELICE

ZONA DI PRODUZIONE / *AREA OF PRODUCTION*
Menfi (AG)

SISTEMA DI ESTRAZIONE / *EXTRACTION SYSTEM*
A ciclo continuo, a freddo / *Cold pressed*

RESA PER 100 KG DI OLIVE / *YIELD PER 100 KG OF OLIVES*
16%

ABBINAMENTI / *PAIRINGS*
Tagliate di carne, bollito, verdure cotte, minestre di legumi, pesce / *Steak, boiled meat, cooked vegetables, legume soup, fish.*



LOLIO IGP

500 ml

EXTRAVERGINE D'OLIVA / *EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

40% NOCELLARA DEL BELICE
30% BIANCOLILLA
30% CERSAUOLA

ZONA DI PRODUZIONE / *AREA OF PRODUCTION*
Menfi (AG)

SISTEMA DI ESTRAZIONE / *EXTRACTION SYSTEM*
A ciclo continuo, a freddo / *Cold pressed*

RESA PER 100 KG DI OLIVE / *YIELD PER 100 KG OF OLIVES*
16%

ABBINAMENTI / *PAIRINGS*
Ottimo sul pane tiepido e caldo e per arricchire piatti della tradizione / *Delicious on warm bread and in enhancing traditional dishes.*



MANDRAROSSA WINERY

Mandrarossa Winery è il luogo in cui vino, natura e cibo locale si fondono in esperienze memorabili.

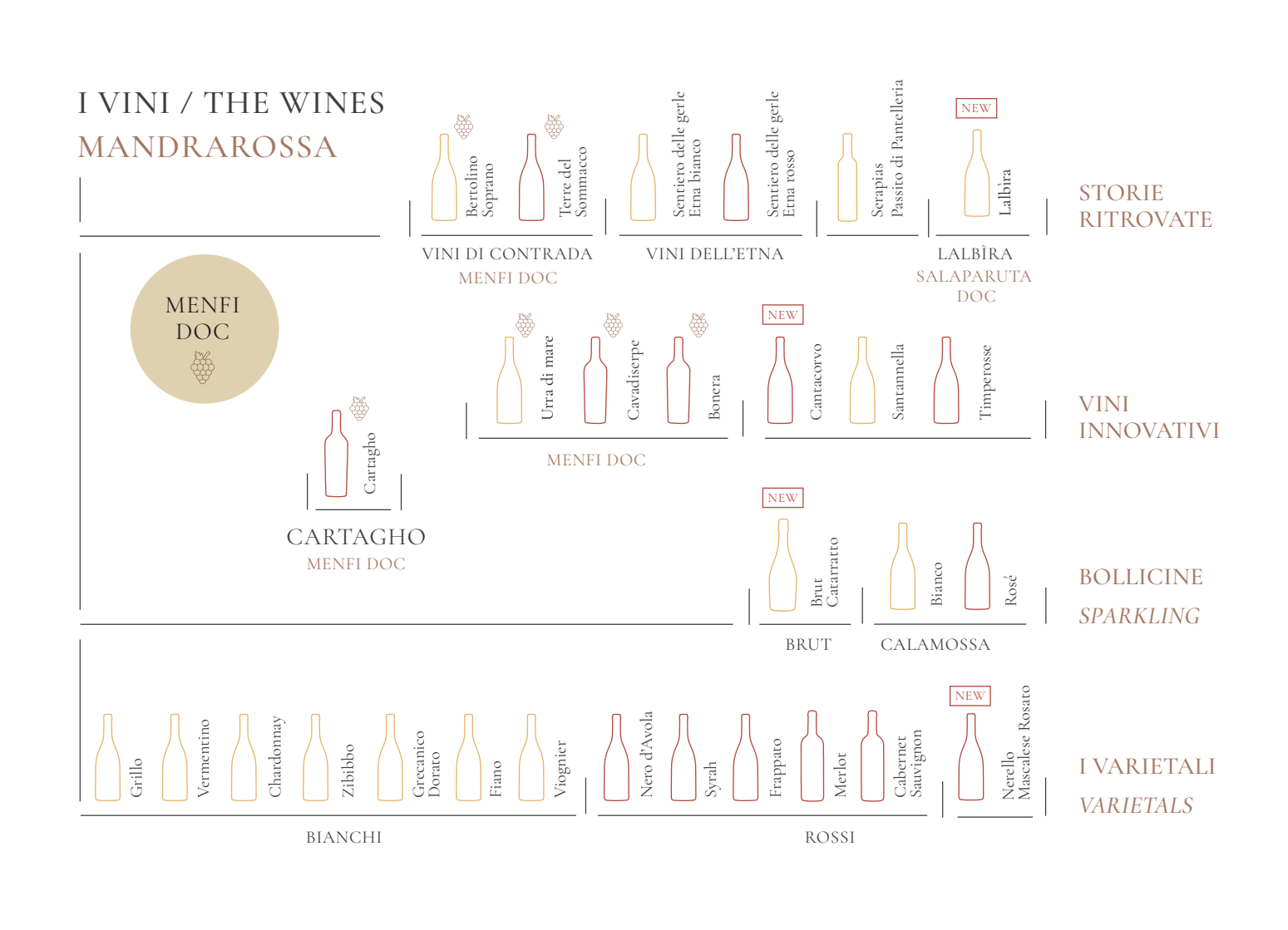
Mandrarossa Winery is the place where wine, nature and local food are combined into memorable experiences.

VIENI A TROVARCI / *COME TO VISIT US*

Contrada Puccia
92013 Menfi (AG)
Italia

T. +39 0925 77128
info@mandrarossawinery.it
mandrarossa.it

I VINI / THE WINES
MANDRAROSSA



LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

UN PROGETTO
UN BRAND
UNA SCOMMESSA