



AZIENDE VISITATE

Sicilia – Da Menfi i vini identitari di Mandrarossa



di **Paolo Valente** pubblicato il 17 Novembre 2025

***Menfi**, alle foci del **Belice**, è il punto di partenza di questa nostra esplorazione in terra siciliana. Un susseguirsi di dolci colline che, tagliate dalla valle del Belice, arrivano, perpendicolari al mare, non prima di aver superato una piana. Il mare è là in fondo con la sua costa che guarda verso sud e più in là ancora il profilo di Pantelleria.*

*Una terra che ha visto il susseguirsi di conquiste e dominazioni a partire dai greci che si sono stabiliti a pochi chilometri di distanza, a **Selinunte**, dove un vasto parco archeologico ne testimonia la presenza e ne perpetua il ricordo.*



Su quelle colline, alternate a coltivazioni di olivo e di seminativi, i boschi svolgono una importante funzione di regolatore del microclima. I vigneti, regolari e ben tenuti, tracciano i profili delle colline.

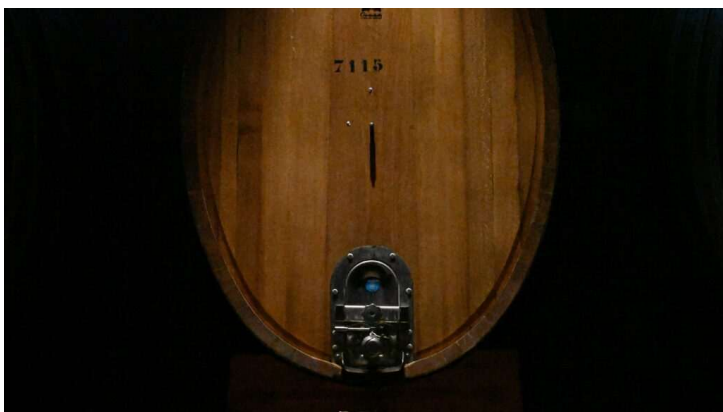
*Una viticoltura fatta di piccoli proprietari che coltivano e conferiscono le uve alla cantina sociale. Quella che si chiamava “di Menfi” e che ha preso poi il nome di “**Settesoli**” così come sono sette le aziende che sono state nel tempo acquisite e che oggi sono un tutt’uno.*

Una cantina cooperativa con 2000 soci e circa 5000 famiglie che vivono di viticoltura. 5700 ettari vitati, oltre 30 i vitigni coltivati e una pletera di etichette suddivise in differenti marchi e linee commerciali, oltre a quelle prodotte per conto terzi, le cosiddette private label.



*Il marchio **Mandrarossa** raccoglie la produzione di alta qualità. Le uve di 500 ettari, selezionati per le loro caratteristiche qualitative, sono riservate alla sua produzione. Un lavoro importante per il team di agronomi, una decina, capitanati da Filippo Buttafuoco che da 25 anni segue e conosce personalmente ogni vignaiolo, ogni vigna.*

Le uve, raccolte a mano sono conferite in una cantina dedicata dove sono lavorate immediatamente; la raccolta meccanica avviene sempre e solo in notturna, dalle 24 alle 5 del mattino successivo e la cantina è pronta a ricevere le uve dall’1 di notte alle 6 della mattina proprio per evitare ogni possibile danneggiamento degli acini e per preservare al massimo la qualità.



Tre le linee che compongono la gamma dei prodotti Mandrarossa. La linea **vitigni**, caratterizzata da etichette che riportano gli acini di un grappolo stilizzato declinati in vari colori a seconda della varietà, rappresenta la purezza del vitigno nella sua espressione territoriale. La linea **Innovativi** è un interessante mix tra varietà internazionali sia in blend che in purezza per una declinazione di maggiore personalità con vini dallo spirito moderno. Al vertice della gamma la linea **Storie ritrovate** raccoglie cinque espressioni di altrettante tipologie e territori, tra cui l'Etna, frutto di una recente collaborazione tra Mandrarossa e una cantina etnea che coltiva e vinifica sotto le direttive della cantina agrigentina.

La degustazione



Sicilia Doc Rosso Cartago 2021, Mandrarossa

Nero d'Avola 100%, vigneti esposti a sud-ovest tra i 200 e i 350 metri di altitudine. Maturazione 12 mesi in barrique.

Dal colore rosso rubino intenso, deciso ed elegante al naso, dalla buona intensità, dove emergono sentori di frutta nera matura e di spezie nere. Pieno, ricco e con una buona acidità che si contrappone alla pienezza del palato. Lunghissima persistenza gusto olfattiva che chiude con un finale scuro. Un vino ricercato in cui tutte le componenti trovano il giusto equilibrio.



Menfi Doc Sauvignon Blanc Urra di Mare 2024, Mandrarossa

Sauvignon Blanc 100%, vigneti esposti a sud, sud-ovest tra gli 80 e i 350 metri sul livello del mare. Breve criomacerazione e fermentazione in acciaio.

Giallo paglierino luminoso nel calice che esprime delicati ed eleganti profumi che rimandano al varietale, alla frutta tropicale e a note erbacee. Sapido, minerale, quasi salmastro al gusto. Discreta la persistenza che chiude con una lunga scia fresca.



Sicilia Doc Bianco Grillo 2024, Mandrarossa

Grillo 100%, vigneti esposti a sud, sud-est tra gli 80 e i 550 metri sul livello del mare. Breve criomacerazione e fermentazione in acciaio.

Brillante color giallo paglierino carico; croccante al naso che si dipana tra fiori e frutta a pasta bianca, agrume giallo e con un accenno minerale e di erbe aromatiche. Sapido, minerale, quasi iodato al palato del quale emerge una nota di frutta gialla. Buona la persistenza che chiude con una nota dolce sul finale e con l'acidità che si rivela solo nei sorsi successivi.



Sicilia Doc Bianco Bertolino Soprano 2023, Mandrarossa

Grillo 100%, da un singolo vigneto esposto a sud-ovest a 147 metri sul livello del mare. Breve criomacerazione e sosta in tulipe di cemento per un mese e in botte grande per 11 mesi.

Giallo paglierino screziato di riflessi dorati. Complesso all'olfatto dal quale emergono sentori floreali, vegetali, di elicriso, di frutta a polpa bianca, e poi ancora accenni eterei e del passaggio in legno. Sapido e dall'ottima freschezza, un vino ricco e verticale, dalla buona persistenza che chiude con una intrigante nota dolce e di liquirizia.



Terre Siciliana IGT Timperosse 2024

Petit Verdot 100%, breve macerazione in acciaio.

La vinificazione di questo vitigno, inusuale per la regione, restituisce un vino dal brillante colore porpora e dai profumi schietti di frutta rossa matura, di spezie e di note floreali. Equilibrato ed elegante al palato; tannino fine e buona persistenza che chiude con un piacevole finale di bocca.