

MM

THE MANDRA MAGAZINE

Il racconto di un territorio attraverso il vino
The tale of a territory through its wine

ECOSOSTENIBILITÀ/ SUSTAINABILITY

MENFI TRA BANDIERA BLU E SPIGA VERDE

*Menfi recognised with the Bandiera
Blu and Spiga Verde awards*

MEMORIE/ MEMORIES

ANIMA MANDRAROSSA

Mandarossa Soul

NOVITÀ/ NEWS

A QUALCUNO PIACE MOSSO

Some like it sparkling

COMUNITÀ/ COMMUNITY

GENERAZIONI DI FENOMENI

A generation of prodigies



Cartaghe
MANDRAROSSA
2014
SICILIA



THE MANDRA MAGAZINE

Eccoci nuovamente qui, a parlare di vigneti, di vino e di vita. Di una terra fantastica incastonata tra mare e colline, dove la gente vive semplicemente, respirando aria pura, accarezzata dai venti del sud e dai raggi di un sole abbagliante che rende i suoli fertili e generosi. Qui il viaggiatore è rapito da un mare incontaminato e da una natura bellissima, commosso da tramonti dai colori caldi ed ineguagliabili, da stormi di uccelli danzanti, inebriato da vini unici e da sapori autentici che restano impressi nella memoria. Questo luogo è Menfi. Emblema di una Sicilia dalle tradizioni contadine salde e forti, dove la viticoltura è il cuore di un territorio che affascina ed incanta. E Menfi è il cuore di Mandrarossa, vini espressione di una Sicilia del vino autentica, dalla personalità spiccata e dall'identità inequivocabilmente mediterranea. Attraverso queste pagine vi invitiamo al viaggio, alla scoperta di nuovi percorsi sensoriali, nel segno del piacere e della bellezza.

Once again we are here to talk about vineyards, wine and lifestyle. A fantastic land set between the sea and the hills, touched by the southern winds and by the bright sunshine that makes the soil fertile and fruitful, and where people live a humble lifestyle breathing in the clean air. Here, the traveller is captured by the uncontaminated sea and by the beautiful nature, is moved by the unparalleled colourful sunsets and inebriated by the unique wines with authentic unforgettable flavours. This place is Menfi, the symbol of well-established and strong Sicilian farming traditions, where viticulture is the soul of a breath-taking territory. Menfi is the soul of Mandrarossa, the wines are an expression of Sicily's authentic wine production, with a bold character and an unequivocal Mediterranean identity. Through this magazine we want to take you on a journey to discover new sensory experiences, in the name of pleasure and beauty.



INDICE INDEX



04

ECOSOSTENIBILITÀ / SUSTAINABILITY
Menfi tra Bandiera Blu e Spiga Verde

Un territorio incontaminato da scoprire e tutelare

Menfi recognised with the Bandiera Blu and Spiga Verde awards

An uncontaminated territory to be discovered and protected

10

LIFESTILE

Due piccoli capolavori nello scrigno di Mandrarossa

Quando il vino trasmette emozioni pure

Two small masterpieces in the Mandrarossa treasure trove

When wine conveys pure emotions



14

MEMORIE / MEMORIES

Anima Mandrarossa

Storie di donne di un territorio, dalla straordinaria forza evocativa

Mandrarossa Soul

Stories of women from the territory with an extraordinary evocative strength

22

NATURA / NATURE

La Foce del Belice

Lo spettacolo delle dune di sabbia pettinate dal vento

The mouth of the Belice river

The unique sight of the sand dunes shaped by the wind



28

VIAGGI / TRAVELS

Mandrarossa Vineyard Tour. What Else?

Un'esperienza tra mare e vigne, immersi nella natura rigogliosa di Menfi

Mandrarossa Vineyard Tour. What Else?

Experience the sea and the vineyards, immersed in the lush nature of Menfi

36

NOVITÀ / NEWS

A qualcuno piace mosso

Nasce "Calamossa", un vino che esprime gioia di vita e leggerezza

Some like it sparkling

"Calamossa", a wine that conveys happiness and lightness



40

DESIGN

Una storia di successo

I "super Sicilian" di Mandrarossa

A success story

The Mandrarossa "super Sicilians"

44

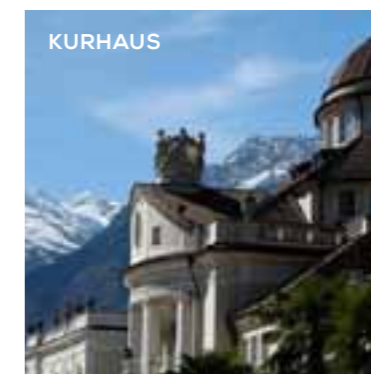
COMUNITÀ / COMMUNITY

Generazioni di Fenomeni

L'intervista doppia sbarca a Mandrarossa

A generation of prodigies

The double interview meets Mandrarossa



50

EVENTI / EVENTS

Mandrarossa ad alta quota

La nostra avventura a Cortina e Merano

Mandrarossa over the altitude

Our adventure in Cortina and Merano



MENFI, TRA BANDIERA BLU E SPIGA VERDE

MENFI RECOGNISED WITH THE BANDIERA BLU AND SPIGA VERDE AWARDS

UN TERRITORIO INCONTAMINATO DA SCOPRIRE E TUTELARE
AN UNCONTAMINATED TERRITORY TO BE DISCOVERED AND PROTECTED





Un panorama che incanta con le dolci colline ammantate di vigneti, uliveti e messi dorate; un territorio incontaminato attraversato da un fiume che si tuffa in un mare cristallino, i cui colori migrano dall'azzurro deciso al turchese scintillante, fino al blu intenso. Un sole che splende 300 giorni l'anno e bacia questa terra vocata per l'agricoltura che, in ogni stagione, dà buoni frutti. Per la sua straordinaria fertilità e sostenibilità, nel 2017 Menfi si è aggiudicata due riconoscimenti di valenza internazionale, sinonimo della purezza e la vocazione agricola del territorio: la Bandiera Blu e la Spiga Verde. I due riconoscimenti vengono conferiti dalla FEE Italia, la sezione nazionale della ONG danese Foundation for Environmental Education, presente in 73 Paesi del mondo. Istituita nel 1987, la **Bandiera Blu** che svezta nelle spiagge di Menfi da 19 anni è un'ecolabel attribuita per la gestione sostenibile del territorio, segno dell'attenzione costante al rispetto dell'ambiente marino.

*An enchanting landscape with soft hills covered in vineyards, olive groves and golden wheat fields; an uncontaminated territory crossed by a river that dives into a crystal-clear sea, where three shades of blue mix together. The sun shines on this territory for 300 days a year making it ideal for agriculture, which is fruitful in every season. In 2017, Menfi gained two international recognitions that symbolise the territory's agricultural vocation, for its extraordinary fertility and sustainability: the Bandiera Blu and the Spiga Verde. The two recognitions are awarded by FEE Italia, the national subdivision of the Danish NGO Foundation for Environmental Education, which is present in 73 countries worldwide. Established in 1987, the **Bandiera Blu** has been flying high over the beaches of Menfi for the past 19 years, and is an "eco-label" given for a sustainable management of the territory, symbolising the constant attention for respecting the marine environment.*

“

Per la sua straordinaria fertilità e sostenibilità, nel 2017 Menfi si è aggiudicata due riconoscimenti di valenza internazionale”

“In 2017, Menfi gained two international recognitions for its extraordinary fertility and sustainability”





Nata nel 2016, la **Spiga Verde** è il contrappunto rurale della Bandiera Blu. Un programma che volge lo sguardo all'entroterra, all'agricoltura e alla sostenibilità, premiando i comuni rurali particolarmente attenti allo sviluppo delle risorse naturali locali. La Spiga Verde è dunque per Menfi sinonimo del virtuoso gioco di squadra tra Comune, comunità di agricoltori, associazioni, cittadini e turisti, uniti dalla volontà di proteggere l'ecosistema nella consapevolezza che dall'armonia tra sostenibilità ambientale e agricoltura dipenderà buona parte del futuro del territorio.

*Founded in 2016, the **Spiga Verde** is the rural counterpart to the Bandiera Blu. A programme dedicated to the agriculture and sustainability in the countryside, it rewards the rural communities that pay particular attention to developing the local natural resources. For Menfi the Spiga Verde symbolises the virtuous team-work between the Municipality, the farmer community, associations, citizens and tourists connected by the will to protect the ecosystem, balancing environmental sustainability and agriculture for the future of the territory.*

I vini Costadune

Traggono il loro nome da un elemento caratteristico delle spiagge di Menfi, le sinuose dune di sabbia mosse dal vento, cosparse di gigli marini e piante cactacee, che declinano verso il mare. Sono vini dall'animo profondamente autoctono che nascono da vitigni siciliani: Grecanico dorato, Grillo, Nero d'Avola, Zibibbo, Frappato e Perricone. Sono freschi, sapidi e minerali e racchiudono tutta l'essenza del territorio.

The Costadune wines

Named after a typical element from the beaches in Menfi, the winding sand dunes shaped by the wind, covered in sea lilies and succulent plants that descend towards the sea. The wines feature a deep local soul created from the Sicilian varieties Grecanico Dorato, Grillo, Zibibbo, Perricone, Frappato and Nero d'Avola. They are fresh, savoury and with a mineral flavour and encapsulate the entire essence of the territory.



DUE PICCOLI CAPOLAVORI NELLO SCRIGNO DI MANDRAROSSA

QUANDO IL VINO TRASMETTE EMOZIONI PURE

TWO SMALL MASTERPIECES IN THE MANDRAROSSA TREASURE TROVE
WHEN WINE CONVEYS PURE EMOTIONS



“

Vini dal carattere territoriale distintivo, che incuriosiscono e appassionano”

“They are wines which intrigue and excite”

Solo alcuni vini riescono a trasmettere emozioni, raccontando di sé e lanciando affascinanti messaggi sul proprio futuro. Mandrarossa ha creato due piccoli capolavori, Santannella e Cavadiserpe, che sono figli dell'unione della tradizione vitivinicola del territorio con l'innovazione. Grazie ad un'attenta zonazione, sono state individuate alcune aree vocate alla produzione dello Chenin Blanc e dell'Alicante Bouschet, vitigni inediti nel panorama viticolo siciliano. Questi, combinati con maestria con il Fiano ed il Merlot, hanno dato vita a Santannella e Cavadiserpe, due vini audaci che guardano al futuro. Vini dal carattere territoriale distintivo, che incuriosiscono e appassionano i consumatori più evoluti e che testimoniano come Mandrarossa sia un brand capace di osare, reinterpretando e rinnovando la tradizione.

Only a few wines can transmit emotions telling about themselves and sending fascinating messages about their future. Mandrarossa produced two small masterpieces, Santannella and Cavadiserpe, which are result of the union between the territory's winemaking tradition and innovation. Thanks to a careful zoning process, a few areas were identified as particularly suitable to produce Chenin Blanc and Alicante Bouschet, two varieties new for the Sicilian winemaking panorama. Carefully blended with Fiano and Merlot, they have given birth to Santannella and Cavadiserpe, two bold wines that look towards the future. They are wines with a distinctive territorial character, which intrigue and excite even the most evolved consumers and are a testimony of how Mandrarossa can take risks, reinterpreting and renewing the tradition.



70% FIANO 30% CHENIN BLANC 4/6 mesi IN BARRIQUE

Santannella è un bianco intrigante ed avvolgente che, in virtù del felice connubio tra la forte personalità del Fiano e la delicatezza e l'eleganza dello Chenin Blanc, seduce con il suo color oro lucente e vivace ed incanta con sentori avvolgenti di frutta bianca matura, ben integrati con note di vaniglia, miele e pepe bianco. In bocca è persistente, aromatico e minerale, con un intrigante finale di mandorla amara.

Santannella is an intriguing and captivating white wine which, thanks to the perfect union between the strong personality of Fiano grapes and the delicacy and elegance of Chenin Blanc, seduces with its bright and lively gold colour and enchants with enveloping hints of ripe white fruit that blend well with notes of vanilla, honey and white pepper. On the palate, it is persistent, aromatic and mineral, with an intriguing finish of bitter almond.

PROFILO ALL'ASSAGGIO - TASTING PROFILE

Attributo	Basso / Low	Medio-Basso / Medium-Low	Medio / Medium	Medio-Alto / Medium-High	Alto / High
Frutto / Fruit	●	●	●	●	●
Spezie / Spices	●	●	●	●	●
Complessità / Complexity	●	●	●	●	●
Mineralità / Minerality	●	●	●	●	●
Persistenza / Persistence	●	●	●	●	●

ESAME VISIVO - VISIBLE EXAMINATION

Limpidezza Clarity: Limpido Clear
 Colore Colour: Giallo Paglierino Straw-Yellow
 Consistenza Consistency: Abbastanza consistente Sufficiently consistent

SENTORI E PALATO - HINTS AND PALATE

Frutta matura Ripe fruit Nocciole Hazelnuts Mandorle Almonds

TASTING ROOM

Santannella - la degustazione
 La sua energia visiva anticipa un bouquet di avvolgenti sentori di albicocca e pesca bianca che, in virtù dell'affinamento in barrique, sono ben integrati con note di vaniglia, miele e pepe bianco. In bocca è persistente, aromatico ed equilibrato, incanta per eleganza, fragranza, mineralità, con un intrigante finale di mandorla amara.
Abbinamenti consigliati: tonno in agrodolce, pasta con le sarde e finocchietto selvatico, gamberoni in tempura, ricciola al forno.

Santannella - the tasting
Its visible energy previews a bouquet of captivating hints of apricot and white peach, which are perfectly blended with notes of vanilla, honey and white pepper, thanks to the aging process in barriques. On the palate it's persistent, aromatic and balanced, it has a surprising elegance, fragrance and mineral properties, with an integrating aftertaste of bitter almond.
Suggested pairings: Sweet and sour tuna, pasta with sardines and wild fennel, tempura prawns, baked amberjack.

“Due vini audaci e inconfondibili che guardano al futuro”



60% MERLOT 40% ALICANTE BOUSCHET 6/8 mesi IN BARRIQUE

Cavadiserpe, espressione dell'unione tra il carattere imponente dell'Alicante Bouschet e il gusto rotondo e morbido del Merlot, è un vino dalla grande personalità ed energia che racconta il terroir da cui nasce. 6/8 mesi di affinamento in barriques garantiscono al vino equilibrio ed eleganza. I due vitigni selezionati per il blend assicurano forte personalità ed un gusto morbido e rotondo. Al naso si caratterizza per eleganti note speziate e di prugna che lasciano spazio a sentori di liquirizia ed erbe aromatiche.

Cavadiserpe, an expression of the union between the overflowing character of Alicante Bouschet and the round and soft taste of Merlot, is a wine with a great personality and energy expression of the territory of origin. Six to eight months of aging in barriques give balance and elegance to the wine. The two varieties selected for the blend ensure a strong personality and a soft, round taste. On the nose fine hints of spices and plums together with licorice and aromatic herbs.

PROFILO ALL'ASSAGGIO - TASTING PROFILE

Attributo	Basso / Low	Medio-Basso / Medium-Low	Medio / Medium	Medio-Alto / Medium-High	Alto / High
Frutto / Fruit	●	●	●	●	●
Spezie / Spices	●	●	●	●	●
Mineralità / Minerality	●	●	●	●	●
Tannini / Tannins	●	●	●	●	●
Struttura / Structure	●	●	●	●	●
Persistenza / Persistence	●	●	●	●	●

ESAME VISIVO - VISIBLE EXAMINATION

Limpidezza Clarity: Limpido Clear
 Colore Colour: Rosso Rubino Ruby-Red
 Consistenza Consistency: Consistente Consistent

SENTORI E PALATO - HINTS AND PALATE

Spezie Spices Prugna Prune Liquirizia Licorice Erbe aromatiche Aromatic herbs

TASTING ROOM

Cavadiserpe - la degustazione
 La vendemmia 2016 ci ha regalato un vino elegante, di grande energia e raro equilibrio al palato. Al naso si caratterizza per eleganti note speziate e di prugna che lasciano spazio a sentori di liquirizia ed erbe aromatiche.
Abbinamenti consigliati: filetto di manzo, costolette di agnello, patate arrosto al rosmarino, formaggi stagionati.

Cavadiserpe - the tasting
The 2016 harvest provided us with a wine that is elegant, energetic with a rare balance to the palate. The aroma is typical of elegant notes of spices and plums that leave room for hints of licorice and aromatic herbs.
Suggested pairings: Beef tenderloin, rack of lamb chops, roasted potatoes with rosemary, aged cheeses.

“Two bold and unmistakable wines that look towards the future”

ANIMA MANDRAROSSA

STORIE DI DONNE DI UN TERRITORIO
DALLA STRAORDINARIA FORZA EVOCATIVA

MANDRAROSSA SOUL

STORIES OF WOMEN FROM THE TERRITORY
WITH AN EXTRAORDINARY EVOCATIVE STRENGTH



L'Anima è quel principio presente in tutti gli esseri viventi, talmente ineffabile che gli antichi non seppero indicarla se non ricorrendo all'idea del vento. Ma lo dice il genere della parola stessa: l'anima è femmina. È il soffio di vento leggero che passa, muove i panni stesi al sole, attraversa le persiane e solleva dolcemente le tende dal tessuto sottile; è la sapienza ineffabile che muove le mani guidandole nella realizzazione di opere d'arte e piatti prelibati; è la traccia della cultura e della storia di un popolo millenario.

L'anima di Mandrarossa, i cui vini raccontano le bellezze del territorio, è la stessa di Menfi, la cui natura femminile si esprime attraverso storie di donne del territorio ed immagini dalla straordinaria forza evocativa. Sono storie di donne sapienti ed appassionate che da generazioni tramandano i segreti di ricette dai profumi intensi e dai colori sgargianti.

The Soul is an element in every living being, indescribable to the point that the ancient people would compare it to the wind. It's the light wind that passes through moving the clothes hanging out to dry in the sun, and through the window shutters softly lifting its thin curtains; it's the unexplainable knowledge that moves the hands to create works of art and delicious food; it's the trace of the culture and history of a millennial population.

The Mandrarossa soul, which tells the story of the wonders from the territory through its wines, is Menfi's soul as well. The soul's feminine nature is expressed through the stories and images of women from the territory with an extraordinary evocative strength. They are stories of knowledgeable and passionate women that for generations have passed on the secrets of recipes with intense aromas and extravagant colours.



“
Non è
semplicemente
un libro,
ma il racconto
di un viaggio”

*“It is not simply a
book but it’s the story
of a journey”*

Ecco perché “Anima Mandrarossa” non è semplicemente un libro, ma il racconto di un viaggio le cui pagine hanno il preciso intento di trasmettere e tramandare la bellezza ed i valori di un territorio meraviglioso, della sua comunità contadina dai ritmi vitali scanditi dalle stagioni della terra e della raccolta.

For this reason, the “Mandarossa Soul” isn’t simply a book, but it’s the story of a journey with the goal of transmitting and passing on the beauty and values of a marvellous territory and its agricultural community, which depends on the rhythm of the seasons and the harvest.





Le protagoniste sono le donne di Menfi, orgogliosamente custodi della tradizione più autentica: Angela, Angelica, Rosa, Paola, Lucia, Sarina, Francesca, Serafina, Damiana, Giusi, Annella, Damiana, Giovanna. Donne fiere, positive, forti, i cui gesti, rituali ed oggetti più cari, in uno con gli scorci più belli di Menfi e del territorio, sono stati colti dal fotografo Giò Martorana con estro e originalità. Scatti, ricette ed emozioni che noi di Mandrarossa abbiamo voluto racchiudere in un libro di fotografie straordinariamente belle ed evocative, ed in un quaderno che racchiude alcune delle ricette tipiche della tradizione contadina del territorio, preziose testimonianze di quel saper fare antico che scalda i cuori.

The main characters are the women from Menfi, who proudly guard the most authentic tradition: Angela, Angelica, Rosa, Paola, Lucia, Sarina, Francesca, Serafina, Damiana, Giusi, Annella, Damiana, Giovanna. The photographer Giò Martorana captured creative and original portraits of these proud, positive and strong women during work, daily rituals and their objects, with a backdrop of the most beautiful glimpse of Menfi and its territory. Snapshots, recipes and emotions collected by Mandrarossa in a book of extraordinarily beautiful and evocative photographs, and in a notebook containing the territory's traditional agricultural recipes, which are precious testaments of the ancient heart-warming local know-how.



In occasione del lancio di “Anima Mandarossa”, lo scorso 9 ottobre a Milano, abbiamo scelto una testimonial d’eccezione: Giusi Buscemi, nata a Menfi, attrice di talento che incarna egregiamente la nuova generazione del territorio, che ha raccontato con entusiasmo e passione alcune tra le pagine più belle del libro.

In occasion of the “Mandarossa Soul” book launch, held in Milan on October 9th, we chose a special guest as a testimonial: Giusi Buscemi, born in Menfi, is a talented actress that represents the embodiment of the new generation from the territory, and for the occasion she presented with enthusiasm and passion a few of the book’s most beautiful pages.

“
Preziose testimonianze di quel saper fare antico che scalda i cuori.”

“The book collects precious testaments of the ancient heart-warming local know-how.”



LA FOCE DEL BELICE

THE MOUTH OF THE BELICE RIVER

**LO SPETTACOLO DELLE DUNE
DI SABBIA PETTINATE DAL VENTO**

THE UNIQUE SIGHT OF THE SAND DUNES
SHAPED BY THE WIND



“
Un angolo dell'isola
dal paesaggio che
incanta con la sua
distesa di dune alte
fino a sei metri, dal
colore ocra intenso”

*“A corner of the
island with sand
dunes up to six meters
high, with an intense
ochre colour”*



Sabbia, dune che cambiano disposizione con il vento e colori ambrati da spazio desertico: siamo sulla costa sud occidentale della Sicilia, un angolo dell'isola dal paesaggio che incanta con la sua distesa di dune alte fino a sei metri, dal colore ocra intenso, accarezzate e disegnate dal vento. La valle e le colline sono attraversate dal fiume Belice, anticamente U-Bilik, dall'arabo Belich, nome di un castello che sorgeva nella zona. Un tempo il fiume era navigabile per un lungo tratto, tant'è che per millenni è stato una delle principali vie di comunicazione tra l'interno e la costa. A testimoniarlo sono alcuni insediamenti ritrovati lungo il suo percorso e risalenti alla preistoria fino all'alto Medioevo. Lungo il corso del fiume Belice si trovano le Acque Calde, un'antica sorgente termale con acque terapeutiche.

Sand and dunes that are rearranged by the wind, with an amber hue resembling a desert landscape: located on the south-western coast of Sicily, a corner of the island with sand dunes up to six meters high, with an intense ochre colour, gently touched and shaped by the wind. The valley and the hills are crossed by the Belice river, in the ancient times known as U-Bilik, from the Arab name Belich, which was the name of a castle that towered over the area. In the past the river was mostly navigable, in fact for thousands of years it was the main route that connected the coast to the inland. Proof that the river was navigated is found along its banks, where settlements were discovered dating back to prehistoric eras, up to the late Middle Ages. Acque Calde, an ancient hot spring with therapeutic water, is located along the course of the Belice river.



Dal 1984 la foce del fiume è un'area protetta, posta sotto tutela per preservare la tipicità della flora e della fauna siciliana. Ricca di vegetazione, è meta di molte specie di uccelli che qui sostano per nidificare. 241 ettari, di cui 129 di riserva, 4 km di bellezza e natura incontaminata che si estende tra Marinella di Selinunte e Porto Palo di Menfi dove, sul litorale sabbioso, tra salsedine, vento e caldi raggi di sole, piante cactacee e fiori mediterranei crescono spontaneamente adagiandosi sulle dune e cannuce palustri dondolano accarezzate dal vento. È proprio in questi luoghi che, ogni anno nel mese di giugno, le femmine di tartaruga Caretta Caretta scavano la buca che custodirà le uova destinate a schiudersi dopo circa 60 giorni. La riserva è uno dei lembi residui di quel paesaggio naturale che, secoli fa, caratterizzavano uno dei più bei litorali dell'Isola. Un luogo quasi fuori dal mondo dove incontrare ed ammirare la selvaggia e naturale bellezza del mare. Da conoscere, amare e visitare garantendone il rispetto.

L'essenza di questo habitat naturale è racchiusa nel carattere e nel profilo aromatico di uno dei vini Mandrarossa più seducenti: il Caladeitufi. Una vendemmia tardiva prodotta da uve Chardonnay vendemmiate a mano la seconda settimana di Settembre, un mese dopo la tradizionale epoca di vendemmia di questa varietà. L'uva rimane in pianta, assorbendo luce e calore del sole. Il risultato è un vino dal colore giallo carico dorato, dal profumo ampio e intenso, seducente al palato, con una morbidezza straordinaria e dal finale lungo... un vino che rimane impresso, grazie alla seducente trama aromatica, eleganza vellutata e floreale freschezza.

The mouth of the Belice River has been a protected area since 1984, in order to preserve the unique Sicilian flora and fauna. The area has a rich vegetation and is where many species of birds stop to nest. 241 hectares, 129 of which are a nature reserve, 4 km of beauty and uncontaminated nature that extends from Marinella di Selinunte to Porto Palo in Menfi. The sandy coastline, with its salty air and warm sunrays, is where succulent plants and Mediterranean flowers grow spontaneously among the dunes and reeds gently cradled by the wind. Each year, during the month of June, the female Loggerhead sea turtles dig holes to lay their eggs on these beaches, expected to hatch after 60 days. The reserve is one of the remaining strips of land of the natural landscape, which centuries ago used to be one of the most beautiful coastlines on the island. An otherworldly place where it's possible to experience and admire the wild and natural beauty of the sea. A place to be discovered, loved and visited while guaranteeing its preservation.

The essence of this natural habitat is enclosed in the character and profile of one of Mandrarossa's most seductive wines: the Caladeitufi. A late harvest produced by Chardonnay grapes handpicked during the second week of September, one month later than the traditional harvesting period for this variety. The grape is left on the plant to absorb the light and heat from the sun. The result is a wine with a deep golden-yellow colour, a broad and intense aroma, seductive to the palate, incredibly soft and a long finish... an unforgettable wine, thanks to its seductive aromatic texture, velvety elegance and floral freshness.



MANDRAROSSA VINEYARD TOUR, WHAT ELSE?

**UN'ESPERIENZA TRA MARE E VIGNE, IMMERSI
NELLA NATURA RIGOGLIOSA DI MENFI**

EXPERIENCE THE SEA AND THE VINEYARDS, IMMERSED IN
THE LUSH NATURE OF MENFI

Save the date
1-2 SETTEMBRE 2018

www.vineyardtour.it





I giorni che si avvicinano tra la fine del mese di Agosto e l'inizio di settembre sono il periodo giusto per visitare i vigneti Mandrarossa, partecipare alla raccolta dell'uva e viverne l'esperienza respirandone i profumi. Oggi la vendemmia non è più soltanto un rito, ma un momento conviviale, una vera e propria festa fatta di racconti, degustazioni, brindisi, momenti ludici. Un numero sempre crescente di persone ricerca eventi rivolti agli appassionati di enogastronomia e natura, da chi è solito viaggiare in famiglia, a chi desidera vivere giornate indimenticabili in compagnia degli amici. Se questo è ciò che state cercando, non potete perdervi il Mandrarossa Vineyard Tour:

Between late August and early September is the right time to visit the Mandrarossa vineyards, to take part in the grape harvest and to live the experience while breathing in the aromas. Today the harvest is no longer just a ritual, but a moment to share, a real celebration of stories, tastings, toasts and playful moments. An ever-growing number of people are looking for events for food & wine and nature enthusiasts, ranging from those who usually travel with family, to those who want to experience unforgettable days with their friends. If this is what you are looking for, you cannot miss the Mandrarossa Vineyard Tour:

“
Oggi la vendemmia non è più soltanto un rito, ma un momento conviviale, una vera e propria festa fatta di racconti, degustazioni, brindisi, momenti ludici”



un fine settimana tra mare e vigne, all'insegna delle degustazioni dei vini Mandrarossa e del cibo tipico della tradizione contadina, opportunità unica per provare l'esperienza della vendemmia guidati dai vignaioli del territorio, praticare attività all'aria aperta e per godere dei tramonti in spiaggia sorseggiando il calice di vino preferito. Per la sua sesta edizione, il Mandrarossa Vineyard tour ha regalato un'esperienza indimenticabile agli enoturisti provenienti da tutto il mondo, consentendo loro di conoscere le eccellenze del territorio e l'anima stessa di Menfi attraverso un emozionante programma di attività incentrato sui temi della sostenibilità, del *bien vivre* e del rispetto dell'ambiente.

a weekend to enjoy the sea and the vineyards, dedicated to the tastings of Mandrarossa wines and the traditional local food, a unique opportunity to experience the harvest guided by the local winemakers, doing outdoor activities and enjoying the sunsets on the beach while sipping a glass of your favourite wine. For its sixth edition, the Mandrarossa Vineyard Tour has given an unforgettable experience to wine tourists coming from all over the world, allowing them to get to know the local excellences and the very soul of Menfi through an exciting programme of activities that are focused on the themes of sustainability, good living and respect for the environment.

“
Today the harvest is no longer just a ritual, but a moment to share, a real celebration of stories, tastings, toasts and playful moments”





**COSA VI SIETE PERSI!
WHAT HAVE YOU MISSED!**





Il Mandrarossa Vineyard Tour è un piacevole modo di andare alla scoperta di incantevoli vigneti che si affacciano sul mare, di partecipare ad avventurose escursioni immersi nella natura, di conoscere i vini Mandrarossa in abbinamento ai piatti della tradizione e di partecipare a divertenti show cooking delle Signore della Brigata di Cucina Mandrarossa; un'opportunità per arricchire le proprie conoscenze sul vino partecipando alle degustazioni tecniche, ed un modo per socializzare e rilassarsi in spiaggia con un aperitivo al tramonto, allietati dalla musica live e dagli spettacoli. Un appuntamento irrinunciabile, dunque, per scoprire il territorio di Menfi e delle Terre Sicane in chiave ecosostenibile, in un'atmosfera singolare e irripetibile.

Il Mandrarossa Vineyard Tour è anche un modo per conoscere tutti i segreti di un'ottima annata...Dietro a grandi vini, infatti, non c'è soltanto il suolo, il clima, il vitigno; c'è il lavoro e l'esperienza delle persone, c'è una cultura, una storia ed un vissuto che fioriscono in sensibilità, cura ed attenzione e che il Mandrarossa Vineyard Tour racchiude, custodisce e consente di condividere.

Mandarossa Vineyard Tour is a pleasant way to discover enchanting vineyards overlooking the sea, to participate in adventurous excursions surrounded by nature, to experience Mandrarossa wines paired with the traditional dishes and to participate in a fun showcooking experience by the ladies of Mandrarossa's Cooking Brigade. An opportunity to acquire further knowledge of wine by participating in the technical tastings and a way to socialise and relax on the beach during a sunset aperitif, delighted by live music and shows. An event that you do not want to miss, discovering the Menfi's territory and Terre Sicane in an eco-sustainable way and surrounded by a unique and exclusive atmosphere.

The Mandrarossa Vineyard Tour is also a way to get to know all the secrets of an excellent vintage... As a matter of fact, behind great wines there is not only the soil, the climate and the vine, there is also the work and the experience of the people, the culture, history and attention to detail that the Mandrarossa Vineyard Tour protects, promotes and shares.

“

Un appuntamento irrinunciabile, dunque, per scoprire il territorio in chiave ecosostenibile, in un'atmosfera singolare e irripetibile”

“An event that you do not want to miss, discovering the territory in an eco-sustainable way and surrounded by a unique and exclusive atmosphere”



A QUALCUNO PIACE MOSSO NASCE "CALAMOSSA"

UN VINO CHE ESPRIME GIOIA DI VITA E LEGGEREZZA

SOME LIKE IT SPARKLING
"CALAMOSSA"

A WINE THAT CONVEYS HAPPINESS AND LIGHTNESS

LAT 37° 34' 27.39"N, LONG 12° 54' 4.45"E



“

Calamossa prende il nome da una splendida insenatura incastonata tra vigne e mare”

“Calamossa is a sparkling wine named to honour the wonderful breath taking cove set between the sea and the vineyards”

LAT 37° 34' 27.39"N, LONG 12° 54' 4.45"E
Una splendida insenatura incastonata tra vigne e mare ispira il nostro Calamossa. È questo un lembo di terra incontaminato, punteggiato da macchia mediterranea e flora palustre, che degrada fino a pochi metri dal mare.

Le dune di sabbia mosse dolcemente dal vento sono cosparse di candidi gigli marini e piante cactacee che diffondono profumi intensi. La spiaggia dorata, irradiata dai raggi del sole, è regno di scarabei, gechi e chioccioline del deserto. Gli aironi, i trampolieri, i germani reali e gli uccelli migratori passano da qui per poi spiccare il volo verso l'Africa e fare nuovamente ritorno in primavera. Calamossa, ultimo nato della famiglia dei vini Mandrarossa, prende il nome proprio da una splendida insenatura incastonata tra vigne e mare, dove le onde del mare e i venti sciroccali accarezzano i vigneti durante tutto il corso dell'anno, creando le condizioni ideali per la maturazione delle uve a bacca bianca.

LAT 37° 34' 27.39"N, LONG 12° 54' 4.45"E
A wonderful breath taking cove set between the sea and the vineyards inspires our Calamossa. This is a strip of uncontaminated land, with patches of Mediterranean vegetation and marsh, sloping down to a few meters from the sea.

The sand dunes gently moved by the wind are scattered with white sea lilies and cacti plants that spread intense scents.

The golden beach, warmed by the sunrays, is the natural habitat of beetles, geckos and desert snails. Herons, waders, mallards and migratory birds pass through here and then migrate to Africa only to return again in the Spring

Calamossa, the latest addition to the family of Mandrarossa wines, is named after a gorgeous cove set between the vineyards and the sea, where the waves and the warm south-eastern winds caress the vineyards throughout the year, creating the ideal conditions for the ripening of white grapes.





“

Bianco pétillant dai
sentori fruttati e
freschi e dal carattere
vivace ed intrigante”

*“A slightly sparkling
wine with fruity and
fresh scents and a
lively and intriguing
character”*



CALAMOSSA
LAT 37° 34' 27.39"N
LONG 12° 54' 4.45"E

Profumato e minerale, Calamossa è un vino pétillant dai sentori fruttati e freschi e dal carattere vivace ed intrigante e può essere considerato espressione autentica di questo territorio del quale reca la freschezza delle brezze marine, la sapidità del mare e l'energia del suolo ove le vigne affondano le proprie radici. L'habitat marino, la luce intensa e le escursioni termiche gli donano freschezza, leggerezza e piacevolezza. Il giusto equilibrio tra gli zuccheri e l'acidità lo rendono un vino fresco e gradevole oltre che armonico e persistente.

Giovane ed esuberante, Calamossa esprime gioia di vita, di aggregazione e di convivialità grazie alle sue accattivanti e briose bollicine, capaci di trasformare qualsiasi occasione in coinvolgenti e piacevoli momenti.

Un vino che conquista per brio, equilibrio e profumi.

CALAMOSSA
LAT 37° 34' 27.39"N
LONG 12° 54' 4.45"E

Fragrant and mineral, Mandrarossa Calamossa is a slightly sparkling wine with fruity and fresh scents and a lively and intriguing character. It can be considered as an authentic expression of this territory, bringing the freshness of the sea breezes, the saltiness of the sea and the energy of the soil where the vineyards grow. The marine habitat, the intense light and the temperature ranges give it freshness, lightness and pleasantness. The native white grape varieties blend harmoniously in the perlage, revealing their most intense notes, while the taste is harmonious and persistent.

Young and exuberant, Mandrarossa Calamossa conveys happiness and conviviality thanks to its fascinating and cheerful bubbles, capable of transforming any occasion into captivating and pleasant moments.

A wine that conquers for its liveliness, balance and aromas.



UNA STORIA DI SUCCESSO

I "SUPER SICILIAN" DI MANDRAROSSA

A SUCCESS STORY

THE MANDRAROSSA "SUPER SICILIANS"

TIMPEROSSE 2014

CARTAGHO 2014

CAVADISERPE 2016



Due vendemmie straordinarie quelle del 2014 e 2016. Inverni miti, primavera con abbondanti piogge ed estati fresche hanno permesso ai vigneti Mandrarossa di crescere sani e vigorosi ed alle nostre uve di raggiungere la perfetta maturazione. Figli di queste due annate sono tre vini Mandrarossa dall'altissimo profilo qualitativo: gli innovativi Timperosse 2016 Terre Siciliane IGT e Cavadiserpe 2016 Terre Siciliane IGT e il top di gamma Cartagho 2014 Sicilia DOC.

I primi due sono pura espressione delle immense potenzialità che vitigni alloctoni quali il Merlot, il Petit Verdot e l'Alicante Bouschet hanno mostrato nel felice connubio con la terra siciliana; il terzo, autenticamente autoctono, è un Nero d'Avola in purezza dal carattere intenso e dalla struttura imponente. Sono i "super rossi" di Mandrarossa premiati negli ultimi tre anni con i Tre Bicchieri della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso. Conosciamoli più da vicino.

2014 and 2016 were two extraordinary harvests. Mild winters, springs with abundant precipitations and cool summers have allowed the Mandrarossa vineyards to grow healthy and strong and our grapes to reach perfect ripeness. The two vintages produced three Mandrarossa wines with a very high quality profile: the innovative Timperosse 2016 Terre Siciliane IGT and Cavadiserpe 2016 Terre Siciliane IGT and the top of the line Cartagho 2014 Sicilia DOC.

The first two wines are a pure expression of the immense potential that non-native varieties such as Merlot, Petit Verdot and Alicante Bouschet have shown adapting to the Sicilian land; the third wine, genuinely native, is a pure Nero d'Avola with an intense character and a bold structure. They are the Mandrarossa "super reds" awarded over the past three years with the Gambero Rosso Tre Bicchieri of the Guida Vini d'Italia. Let's get to know them up close.

“ Sono i "super rossi" di Mandrarossa premiati negli ultimi tre anni”

“They are the Mandrarossa "super reds" awarded over the past three years”

TIMPEROSSE
La Sicilia che sorprende

Nasce dai vigneti Mandrarossa ove il clima caldo e ventilato e le scarse precipitazioni creano le condizioni ideali per la sana maturazione del Petit Verdot, varietà assolutamente innovativa per il panorama viticolo siciliano. È un vino dal colore rosso rubino intenso che emana accattivanti note fruttate di gelsi neri e susine, fragranze erbacee di rosmarino e salvia. Al palato si distingue per la piacevole freschezza gustativa che ammalia e sorprende e che lo rende ideale da abbinare a piatti di carne bianca, ma anche al pesce azzurro, specie se servito leggermente fresco.

CARTAGHO
Icona siciliana

Il vino top di Mandrarossa nasce da una selezione dei migliori vigneti di Nero d'Avola del territorio che affondano le proprie radici su suoli sabbiosi e a medio impasto, esposti a sud-sud ovest. Questo habitat genera un vino morbido ed equilibrato che matura 12 mesi in barrique di rovere francese ed ulteriori 4 mesi in bottiglia. Al naso incanta con un profumo intenso di more selvatiche e marasca; in bocca lascia un sorprendente sentore di dattero e note mediterranee di pino marittimo, spezie e cuoio. Caratterizzato da un sorso morbido e profondo, Mandrarossa Cartagho è un vino che conquista per piacevolezza ed eleganza autenticamente siciliana, da apprezzare fino all'ultima goccia. Ideale con formaggi stagionati brasati e arrostiti di carne rossa.

CAVADISERPE
Quando l'innovazione dà buoni frutti

L'ultimo premiato di Mandrarossa con i Tre Bicchieri 2018 è Cavadiserpe 2016. L'innovativa combinazione di Merlot per il 60% ed Alicante Bouschet per il 40% lo rende un rosso raffinato, intenso e avvolgente. Un vino di grande personalità grazie alla fermentazione in acciaio e la successiva maturazione in barrique per 6 mesi. Di un rosso rubino intenso, sprigiona al naso note di ribes, mirtilli e prugne mature, oltre a sentori erbacei intensi. In bocca è energico ed armonico, dotato di uno splendido equilibrio, con un finale intenso e persistente. Ideale in abbinamento a secondi di carne e formaggi dal sapore deciso.

TIMPEROSSE
Sicily that surprises you

It comes from the Mandrarossa vineyards where the warm and windy climate and the low rainfall create the ideal conditions for a healthy ripening of Petit Verdot, an absolutely innovative variety for the Sicilian wine scene. It is an intense ruby red wine that releases captivating, fruity notes of black mulberries and plums, herbaceous scents of rosemary and sage. To the palate it is distinguished by its pleasant freshness that captivates and surprises, making it ideal paired with white meat dishes, but also with bluefish, especially if served slightly chilled.

CARTAGHO
Sicilian icon

The top Mandrarossa wine comes from a selection of the best Nero d'Avola vineyards of the territory that grow on sandy and medium-textured soils, with a south/southwest exposure. This habitat creates a soft and balanced wine that ages for 12 months in French oak barrels and for an additional 4 months in the bottle. To the nose it enchants with an intense aroma of wild blackberries and Marasca cherries; to the palate it leaves a surprising hint of date and Mediterranean notes of maritime pine, spices and leather. Best enjoyed with a soft and deep sip, Mandrarossa Cartagho is a wine that conquers for its authentically Sicilian elegance, to be appreciated until the last drop. Ideal with seasoned cheeses, braised and roasted red meats.

CAVADISERPE
When innovation gives good results

Cavadiserpe 2016 was the latest Mandrarossa wine to be awarded the Tre Bicchieri 2018. The innovative blend of 60% Merlot and 40% Alicante Bouschet makes it a refined, intense and fascinating red. A wine with a great character thanks to the fermentation in steel tanks and the subsequent ageing in wooden barriques for 6 months. With an intense ruby red colour, it releases notes of currants, blueberries and ripe plums to the nose, as well as intense herbaceous scents. In the mouth it's energetic and harmonious, with a wonderful balance and an intense and persistent finish. Ideal with meat and cheese with a strong flavour.



GENERAZIONI DI FENOMENI

L'INTERVISTA DOPPIA SBARCA A MANDRAROSSA

A GENERATION OF PRODIGIES

THE DOUBLE INTERVIEW MEETS MANDRAROSSA



PAOLO BOTTA

Nome: Paolo.

Soprannome: Butticedda.

Età: 70.

Altezza: 1,65.

Sposato? Sì.

Figli? Sì, due femmine.

Dove sei nato? A Menfi, nella casa dove vivo.

Dove vivi? L'ho appena detto.

Professione: Agricoltore.

Titolo di studio: Geometra.

Che varietà di uve produci? Grillo, Syrah, Cabernet Sauvignon.

Il tuo punto debole: Se mi provocano, faccio scintille!

Un ricordo dai 0 ai 20 anni: Il primo amore, a 18 anni.

Un ricordo dell'ultimo anno: L'emozione alla notizia che sarei diventato nonno.

Mai spiato da un buco della serratura? No.

La prima vendemmia a che età? 8 anni.

Come è andata? Non mi piaceva raccogliere l'uva, mi divertiva partecipare al trasporto delle uve.

La gioia più grande della tua vita: Il matrimonio.

Un poster nella tua camera da ragazzo: Dei calciatori del Milan.

Una frase emblematica nel tuo dialetto: "Si insisti e resisti, raggiungi e conquisti!"

Cosa vuol dire? Arrendersi mai!

Da 0 a 100 quanto conta per te far parte della comunità Mandrarossa? Il massimo.

Qual è secondo te il vino più buono del mondo? Il mio Grillo, naturalmente.

Hai fatto il militare? Sì, nell'artiglieria dell'esercito, a Bracciano e poi a Civitavecchia.

Sei innamorato? Sì.

Sei felice? Sì.

Titolo del più bel libro letto: Pinocchio.

Titolo del più bel film visto: La vita è bella.

Titolo della canzone più bella mai ascoltata: Rose rosse per te. Mi ricorda una prozia americana che la cantava sempre nell'estate del '69.

Piatto preferito: Pasta con le sarde.

Cosa un bravo viticoltore deve fare? Imparare a potare a regola d'arte.

E che cosa non deve fare? Non trascurare mai i terreni.

Destra o sinistra? Destra.

La legge è uguale per tutti? No.

Ti piace il calcio? Sì.

Per quale squadra tifi? Milan, tutta la vita.

Chi vincerà il campionato quest'anno? Il Napoli.

Camicia o t-shirt? Camicia.

Descrivi i vini Mandrarossa con un aggettivo: Ottimi.

Chi è il miglior viticoltore dei due? Io, che domande!

Chi è il più simpatico? Lui.

Cosa ti senti di dichiarare alla nazione? Siamo in alto mare.

Ti è piaciuta questa lunga intervista? Sì, molto.

Sei stato sincero in tutte le risposte? Assolutamente sì.

Fai un saluto: Assabinirica. Ma anche quello militare. Scegliete voi.



Mandarossa è espressione autentica del territorio d'origine.
Mandarossa is the authentic expression of the territory of origin.

Grillo Costadune
Autenticità e immediatezza

Il Grillo di Mandarossa, protagonista del vino siciliano, è piacevole e minerale ed il suo nome richiama le dune sabbiose, tipiche della costa sud-occidentale dell'isola. Sentori di frutta e agrumi di Sicilia, quali nespola e pompelmo, insieme a note di basilico lo rendono intenso e vibrante.

Tipo di vino: bianco, Sicilia DOC.
Terroir: suoli sabbiosi e a medio impasto.
Uve: 100% Grillo.

Vinificazione: fermentazione e maturazione per 3 mesi in vasche di acciaio; affinamento in bottiglia per 3 mesi.
Profumi: vibranti note di agrumi, nespola, pompelmo e basilico.

Carattere: intenso e piacevole, ottimo per accompagnare verdure grigliate, formaggi freschi e potage di legumi.
Grado alcolico: 13.5% vol.

Grillo Costadune
Authenticity and typicality

Mandarossa Grillo, the protagonist of Sicilian winery, is pleasing and mineral. Its name evokes the sandy dunes typical in the South-West shore of the island. Fragrance of fruit and Sicilian citrus, such as loquat and grapefruit, with a note of basil make it intense and vibrant.

Type of wine: white, Sicilia DOC.
Terroir: sandy and medium textured soils.
Grapes: 100% Grillo.

Vinification: fermentation and ageing take place in steel tanks for 3 months, then in the bottle for 3 months.
Bouquet: vibrant hints of Sicilian citrus fruit, loquat, grapefruit and basil.

Character: fresh, intense and pleasant, it matches perfectly grilled vegetables, fresh cheeses, legume potage and white meat.
Alcohol content: 13.5% vol.

Urro di Mare
La Sicilia che non ti aspetti

Urro di Mare nasce da vigneti di Sauvignon Blanc, varietà innovativa per il panorama viticolo siciliano che, accarezzati dalle brezze marine, maturano i primi giorni di Agosto dando vita ad un vino fragrante, netto e piacevole.

Tipo di vino: bianco, Sicilia doc.
Terroir: suoli argillosi e a medio impasto.
Uve: 100% Sauvignon Blanc.

Vinificazione: fermentazione e maturazione per 3 mesi in serbatoi d'acciaio; affinamento in bottiglia per 4 mesi.
Profumi: intense note agrumate con sentori di menta e basilico.

Carattere: fresco, aromatico e persistente, ottimo da degustare con frutti di mare e pesce alla griglia.
Grado alcolico: 13% vol.

Urro di Mare
The Sicily you don't expect

Urro di Mare is a hundred percent Sauvignon Blanc, an innovative grape variety for the Sicilian winemaking panorama. Its vineyards caressed by the sea breezes, ripen in the early days of August, give life to a fragrant, clean and pleasant wine.

Type of wine: white, Sicilia DOC.
Terroir: clay and medium-textured soils.
Grapes: 100% Sauvignon Blanc.

Vinification: fermentation and ageing take place in steel tanks for 3 months, then in the bottle for 4 months.
Bouquet: citrusy notes with scents of mint and basil.

Character: fresh, aromatic and persistent, it matches perfectly sea food and grilled fish.
Alcohol content: 13% vol.




GIUSEPPE RIGGIO

Nome: Giuseppe.
Soprannome: Peppe.
Età: 32.
Altezza: 1,76.
Sposato? Sì.
Figli? Sì, una.
Dove sei nato? A Menfi.
Dove vivi? A Menfi.
Professione: Agricoltore.
Titolo di studio: Ingegnere gestionale.
Che varietà di uve produci? Merlot, Nero d'Avola, Grecanico, Cataratto, Vermentino.
Il tuo punto debole: La timidezza.
Un ricordo dai 0 ai 20 anni: Quando ho preso la patente di guida, sinonimo di libertà e indipendenza.
Un ricordo dell'ultimo anno: La prima ecografia di mia figlia.
Mai spiato da un buco della serratura? No. Ma origliato sì!
Che cosa hai sentito? Pettegolezzi tra coinquilini ai tempi dell'università.
La prima vendemmia a che età? 9 anni.
Come è andata? Bellissima esperienza! E che emozione salire sul trattore!
La gioia più grande della tua vita: La costruzione di una famiglia tutta mia.
Un poster nella tua camera da ragazzo: Solo foto mie e di mia sorella.
Una frase emblematica nel tuo dialetto: "Un ponnu essere tutte acchianate".
Cosa vuol dire? "Non possono esserci solo salite", prima o poi le discese arrivano.
Da 0 a 100 quanto conta per te far parte della comunità Mandrarossa? 90.
Qual è secondo te il vino più buono del mondo? Mandrarossa Urta di Mare.
Hai fatto il militare? No (con un pizzico di rammarico).
Sei innamorato? Sì.
Sei felice? Sì.
Titolo del più bel libro letto: Harry Potter e la camera dei segreti.
Titolo del più bel film visto: Il gladiatore.
Titolo della canzone più bella mai ascoltata: Perfect, di Ed Sheeran.
Piatto preferito: La carbonara.
Cosa un bravo viticoltore deve fare? Credere sempre nel suo progetto.
E che cosa non deve fare? Non mollare mai.
Destra o sinistra? Sinistra.
La legge è uguale per tutti? No.
Ti piace il calcio? No.
Per quale squadra tifi? Solo per la nazionale.
Chi vincerà il campionato quest'anno? Qualcuno che gioca al pallone!
Camicia o t-shirt? T-shirt.
Descrivi i vini Mandrarossa con un aggettivo: Belli.
Chi è il miglior viticoltore dei due? Lui, ha più esperienza.
Chi è il più simpatico? Lui.
Cosa ti senti di dichiarare alla nazione? Bevete Mandrarossa.
Ti è piaciuta questa lunga intervista? Simpatica.
Sei stato sincero in tutte le risposte? Al 99%.
Fai un saluto: Ciaooooo.

PAOLO BOTTA

Name: Paolo.
Nickname: Butticedda.
Age: 70.
Height: 1.65.
Married? Yes.
Children? Yes, two girls.
Where were you born? In Menfi, in the house where I still live.
Where do you live? I just said it.
Profession: Farmer.
Education: Surveyor.
What grape varieties do you grow? Grillo, Syrah, Cabernet Sauvignon.
Your weak spot: If you provoke me, I catch fire!
A memory from 0 to 20 years old: First love, at 8 years old.
A memory from last year: The emotion at the news that I would become grandfather.
Have you ever peaked through a keyhole? No.
How old were you when you had the first harvest? 8 years old.
How did it go? I didn't like picking grapes, I enjoyed participating in transporting the grapes.
The greatest joy of your life: My marriage.
A poster in your boy's room: Milan football players.
An emblematic phrase in your dialect: "Si insisti e resisti, raggiungi e conquisti!"
What does it mean? Never give up!
From 0 to 100 how much does it matter to be part of the Mandrarossa community? 100!
What do you think is the best wine in the world? My Grillo, of course.
Have you served in the army? Yes, artillery. In Bracciano and then in Civitavecchia.
Are you in love? Yes.
Are you happy? Yes!
Title of your favorite book: "Pinocchio".
Title of your favorite film: "La vita è bella".
Title of the most beautiful song you have ever heard: "Rose rosse per te". It reminds me an American great-aunt who always sang it in the summer of 1969.
Your favorite dish? Pasta with sardines.
What should a good winemaker do? Learn to prune properly.
And what should you never do? Never neglect the land.
Right or left? Right.
Is the law equal for everyone? Yes. In theory....
Do you like soccer? Yes.
What's your favorite team? Milan, forever.
Who is going to win the championship this year? Naples.
Shirt or t-shirt? Shirt.
Describe Mandrarossa wines with an adjective: Fine wines.
Who is the best winemaker of you two? Me. What questions!
Who is funnier? He is.
What would you like to tell to the country? We are in a mess.
Have you enjoyed this long interview? Yes, very much.
Have you been honest in all of your answers? Absolutely yes.
Say goodbye: Assabimica. And also a military salute... You choose!

GIUSEPPE RIGGIO

Name: Giuseppe.
Nickname: Peppe.
Age: 32.
Height: 1.76.
Married? Yes.
Children? Yes, one.
Where were you born? In Menfi.
Where do you live? In Menfi.
Profession: Farmer.
Education: Management engineer.
What grape varieties do you grow? Merlot, Nero d'Avola, Grecanico, Cataratto, Vermentino.
Your weak spot: Shyness.
A memory from 0 to 20 years old: When I got my driving license, it means freedom and independence.
A memory from last year: My daughter's first ultrasound.
Have you ever peaked through a keyhole? No. But I have eavesdropped!
What did you hear? Gossip between room-mates... During my college days.
How old were you when you had the first harvest? 9 years old.
How did it go? A beautiful experience! And what a thrill to get on the tractor!
The greatest joy of your life: Building my own family.
A poster in your boy's room: Just photos of my sister and mine.
An emblematic phrase in your dialect: "Un ponnu essere tutte acchianate".
What does it mean? There won't be only uphill climbs. Sooner or later it will go better.
From 0 to 100 how much does it matter to be part of the Mandrarossa community? 90.
What do you think is the best wine in the world? Mandrarossa Urta di Mare.
Have you served in the army? No (with a little bit of regret).
Are you in love? Yes.
Are you happy? Yes!
Title of your favorite book: "Harry Potter and the Chamber of Secrets".
Title of your favorite film: "The Gladiator".
Title of the most beautiful song you have ever heard: "Perfect", by Ed Sheeran.
Your favorite dish? Carbonara.
What should a good winemaker do? Always believe in his project.
And what should you never do? Never give up.
Right or left? Left.
Is the law equal for everyone? No.
Do you like soccer? No.
What's your favorite team? I only support the national team.
Who is going to win the championship this year? Someone who plays soccer!
Shirt or t-shirt? T-shirt.
Describe Mandrarossa wines with one adjective: Beddi! (Editor's note: a typical Sicilian expression to describe something good).
Who is the best winemaker of you two? He is. He has more experience.
Who is funnier? He is.
What would you like to tell to the country? Drink Mandrarossa responsibly.
Have you enjoyed this long interview? It was fun.
Have you been honest in all of your answers? 99%.
Say goodbye: Ciaooooo.



“
La qualità e il
carattere dei nostri
vini hanno
incontrato il
consenso di esperti,
appassionati e
professionisti del
settore”

*“The quality and
character of our wines
have met the consensus
of wine enthusiasts
and experts.”*

MANDRAROSSA AD ALTA QUOTA

LA NOSTRA AVVENTURA A CORTINA E MERANO

MANDRAROSSA OVER THE ALTITUDE
OUR ADVENTURE IN CORTINA AND MERANO

Quella del 2017 e' stata una gran bella stagione di eventi per Mandrarossa! La partecipazione alle più prestigiose fiere di settore a livello internazionale ha, ancora una volta, dimostrato il valore, la qualità e il carattere dei nostri vini che hanno incontrato il consenso di esperti, appassionati e professionisti del settore. Un ricco ciclo di attività culminato nella partecipazione a due degli eventi più importanti del panorama viticolo italiano, Vinovip Cortina e Merano Wine Festival, due vetrine di eccellenza, che premiano il gioco di squadra con le migliori aziende vitivinicole del nostro paese, ambasciatrici di eccellenza, tipicità e tradizione.

Il 9 e 10 Luglio scorso abbiamo partecipato a **VinoVip Cortina**, uno degli eventi più prestigiosi del mondo vitivinicolo mondiale, che ha ospitato nella regina delle Dolomiti il gotha della produzione enologica italiana. Erano presenti, oltre alle più importanti aziende vitivinicole italiane, grandi firme, astri nascenti, boutique wineries e piccole cantine di fama mondiale. Una due giorni al centro del mondo del vino, tra seminari, masterclass e degustazioni ad alta quota, concepita ed organizzata dalla rivista *Civiltà del bere*.

2017 was a great season of events for Mandrarossa!

The participation to the most prestigious fairs at an international level has, once again, demonstrated the value, quality and character of our wines that have met the consensus of wine enthusiasts and experts.

A rich programme of activities culminated with the participation in two of the most important events of the Italian wine scene, Vinovip Cortina and Merano Wine Festival, two showcases of excellence, which reward teamwork of the best wineries in our country, ambassadors of excellence, typicality and tradition.

*On July 9th and 10th we took part in **VinoVip Cortina**, one of the most prestigious events in the world of global winemaking, which hosted the noble families of the Italian wine production in the jewel of the Dolomites. In addition to the most important Italian wineries, there were also big names, rising stars, boutique wineries and small world-renowned wineries. Two days at the centre of the world of wine, between seminars, master classes and high-altitude tastings, conceived and organized by the magazine "Civiltà del bere".*

È stato emozionante poter stappare le nostre bottiglie e raccontare i nostri vini ed i nostri progetti in un contesto di tale spessore, dinanzi ad interlocutori esperti ed appassionati. Particolarmente emozionante la partecipazione al Wine tasting delle Aquile, “gran finale” di VinoVip Cortina. Nel mese di Novembre scorso siamo sbarcati al Kurhaus per la 26esima edizione del **Merano Wine Festival** che ormai, da più di vent'anni, si ripete nella rinomata località termale altoatesina. Un'esclusiva kermesse di cinque giornate piene di emozioni, degustazioni, storie, con un profondo focus sulla qualità.

*It was exciting to be able to uncork our bottles and to explain our wines and our projects in such an important context, in front of expert and passionate interlocutors. Participating to the “Wine tasting delle Aquile”, the “grand finale” of VinoVip Cortina, was particularly exciting. Last November we landed at the Kurhaus for the 26th edition of the **Merano Wine Festival**, which has been organised for over twenty years in the renowned spa resort of Southern Tyrol. An exclusive five-day event full of emotions, tastings, stories, with a particular attention to quality.*



“È stato emozionante raccontare i nostri vini dinanzi ad interlocutori esperti ed appassionati”

“It was exciting to explain our wines in front of expert and passionate interlocutors”

Essere presenti nella sezione “Wine Hunter” della manifestazione ha significato per Mandrarossa grande visibilità e prestigio a livello mondiale, dal momento che la rassegna attrae addetti ai lavori, stampa di settore e tanti appassionati di vino che si ritrovano a Merano per degustare nel salone Liberty del Kurhaus. Durante la manifestazione abbiamo avuto il piacere di premiare il Giornalista Daniel Thomases cui è stato assegnato il premio D’Innella della Guida ai Vinibuoni d’Italia e di salire sul podio con il nostro Brut Chenin Blanc, aggiudicatosi il terzo posto dello “Sparkling star” contest, coronamento di una stagione unica, tutta da ricordare.

Being present at the “Wine Hunter” section of the event has meant great visibility and prestige worldwide for Mandrarossa, as the show attracts insiders, press and many wine enthusiasts who meet in Merano for wine tastings in the Liberty salon of the Kurhaus.

During the event we had the pleasure to honour journalist Daniel Thomases who was awarded with the D’Innella award by “Guida ai Vinibuoni d’Italia”, and to be awarded third place of the “Sparkling star” contest with our Brut Chenin Blanc, crowning an unforgettable and unique season.

COLOPHON

Concept

Mandrarossa Marketing Dpt

Design

Alias – aliasdesigners.com

Responsabile di Redazione - Editor

Roberta Urso

Fotografie - Photos

Giò Martorana

Peppe Cantone

Tokay Creative Studios

Manlio Ajovalasit

Laura Daddabbo

Atelier790

Traduzioni - Translations

English Language Lab

www.englishlanguagelab.it

Stampa - Print

Officine Grafiche

Si ringrazia - Thanks to

Il Comune di Menfi

Giusi Buscemi

La Brigata di Cucina Mandrarossa

Gaspare Mulé

Lorenzo Calamia

Arcangelo

WWF Menfi

I soci viticoltori - *The winegrowers:*

Andrea Bivona, Paolo Botta

e Giuseppe Riggio

THE MANDRA MAGAZINE

SS 115, 92013 Menfi (AG)

t. +39 0925 77111

info@mandrarossa.it

www.mandrarossa.it





MANDRAROSSA

VIGNETI E VINI UNICI DI SICILIA



UNA STORIA DI SUCCESSO

I VINI MANDRAROSSA NASCONO DALLA SELEZIONE DELLE MIGLIORI CULTIVAR E DEI VIGNETI PIÙ VOCATI DEL TERRITORIO DI MENFI E DELLE TERRE SICANE. DUE VENDEMMIE STRAORDINARIE QUELLE DEL 2014 E 2016. INVERNO MITE, PIOGGE PRIMAVERILI ED ESTATI FRESCHE HANNO FATTO CRESCERE I VIGNETI MANDRAROSSA SANI E VIGOROSI, PORTANDO LE UVE A PERFETTA MATURAZIONE. QUESTE ANNATE HANNO GENERATO TRE PUNTE DI DIAMANTE: TIMPEROSSE, CARTAGHO E CAVADISERPE, IL CUI PROFILO QUALITATIVO ED IL CARATTERE MEDITERRANEO NE FANNO I PORTABANDIERA DEL BRAND NEL MONDO.

trebicchieri
2016 
GAMBERO ROSSO 

MANDRAROSSA
TIMPEROSSE
2014

trebicchieri
2017 
GAMBERO ROSSO 

MANDRAROSSA
CARTAGHO
2014

trebicchieri
2018 
GAMBERO ROSSO 

MANDRAROSSA
CAVADISERPE
2016



MANDRAROSSA.IT



ACQUISTA ONLINE LE CONFEZIONI SPECIALI SU: WINESHOP.CANTINESETTESOLI.IT