



## BIANCHI, FRESCHI E PROFUMATI

I VINI MANDRAROSSA DELLA VENDEMMIA 2013 IN USCITA IN QUESTI GIORNI

Nel sud della Sicilia, a Menfi, grazie all'intensità della luce ed alle temperature elevate, le uve maturano precocemente e la vendemmia inizia prima che altrove. Quella delle uve bianche è partita già i primi di agosto, con lo chardonnay, per poi chiudersi a fine settembre, quando altrove inizia.

Le escursioni termiche notturne estive, dovute ai venti freschi provenienti dal Mar Mediterraneo, hanno assicurato questa vendemmia un'ottima complessità aromatica e una grande eleganza ai vini bianchi di Mandrarossa, in uscita proprio in questi giorni: dagli autoctoni Grillo e Grecanico, agli internazionali Viognier e Chardonnay, ai più sperimentali Fiano e Sauvignon Blanc.

In genere i vini bianchi Mandrarossa vendemmia 2013 sono vini freschi, dai profumi floreali e spiccatamente mediterranei, con una straordinaria sintesi di profumi, mineralità, sapidità e struttura. Le diverse pendenze, altimetrie, tipi di suoli, esposizioni, microclimi, esaltano poi le caratteristiche distintive di ciascun vitigno.

**Il GRECANICO Costadune 2013** rivela gli intensi profumi di zagara, agrumi ed erbe aromatiche, mentre **il GRILLO Costadune 2013** è intenso e vibrante, dal sentore di nespole e note di basilico.

**Il FIANO Ciaca Bianca 2013** è un vino dalla straordinaria mineralità, prodotto su terreni calcarei, dalla caratteristica pietra di colore bianco, in siciliano "ciaca bianca". Particolare il suo profumo di gelsomino ed il sapore fresco con note di origano e menta.

**Lo CHARDONNAY Laguna Secca 2013** è avvolgente e piacevole, nasce su suoli pianeggianti e fertili, un tempo ricoperti d'acqua ed oggi secchi ma ricchi di humus e sostanze nutritive. Particolari sentori di buccia d'arancia si fondono con note di fiori di oleandro, donando al vino piacevolezza ed intensità.

**Il VIOGNIER Le Senie 2013** prende il nome dalla predilezione del Viognier per i terreni freschi, situati in prossimità di sorgenti d'acqua, le "senie". Pieno ed opulento, al naso è un'esplosione di frutta bianca matura, albicocca, nespola, pesca gialla.

**L'URRA DI MARE Sauvignon Blanc 2013** è prodotto nell'omonima Contrada di Menfi, in cui le brezze marine regalando al vino grande la sapidità, e grande equilibrio tra note agrumate e piacevole acidità



MANDRAROSSA

