ACQUISTATO IL .....

"Sentiero delle Gerle" Etna Bianco DOC 2025 2025

Freschezza e mineralità



Sentiero delle Gerle, Etna Bianco DOC di Mandrarossa, racconta la storia e la natura del versante nord-orientale dell'Etna. Nasce a Linguaglossa, su terreni vulcanici ricchi di minerali, da uve Carricante, vitigno autoctono siciliano noto per la sua freschezza e mineralità, vendemmiato a mano nella seconda metà di settembre. Dopo la raccolta le uve vengono delicatamente pressate. La successiva fermentazione avviene in acciaio inox, seguita da un affinamento di circa 13-15 mesi a temperatura controllata che permette al vino di sviluppare complessità, preservando la sua freschezza. Il risultato è un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso offre profumi di frutti gialli e fiori bianchi. In bocca è ampio e ricco, con un'acidità equilibrata e un finale armonioso. Ideale con piatti a base di pesce, primi piatti e frutti di mare, e ostriche.

Mandrarossa è un progetto vitivinicolo nato nel 1999 nel cuore della Sicilia sud-occidentale, a Menfi. E' il frutto di oltre vent'anni di studi sul terroir per individuare le migliori combinazioni tra varietà di uva e territorio. Fondata dalla cooperativa Cantine Settesoli, Mandrarossa rappresenta una Sicilia innovativa e fuori dagli stereotipi, con l'obiettivo di produrre vini di alta qualità attraverso pratiche sostenibili e sperimentazioni enologiche. Situata in contrada Puccia a sud di Menfi, è un esempio di architettura integrata nel paesaggio. L'edificio di 700 metri quadrati, distribuito su più livelli e in gran parte ipogeo, ospita una barricaia, due sale degustazione, un wine shop e una terrazza panoramica con vista sul mare. Progettata per armonizzarsi con l'ambiente circostante, la cantina utilizza materiali naturali e colori che richiamano le tonalità del territorio, come il legno e pigmenti ocra. Il tetto giardino, ricoperto di essenze tipiche della macchia mediterranea, funge da isolante naturale, contribuendo a mantenere temperature e livelli di umidità ideali per l'affinamento dei vini. L'energia necessaria è fornita da un impianto fotovoltaico, sottolineando l'impegno dell'azienda verso la sostenibilità ambientale. L'azienda si distingue anche per l'adozione di pratiche agricole biologiche. Dal 2021, propone vini da uve 100% biologiche, provenienti da vigneti coltivati senza l'impiego di prodotti di sintesi o OGM, favorendo la biodiversità e il benessere dell'ecosistema.

La Vigna

Terreno	suolo vulcanico
Esposizione	Sud-est
Allevamento	Controspalliera e potati a cordone speronato
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	carricante 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Dopo essere state diraspate, le uve vengono pigiate e pressate con prese soffici e solo la primissima frazione di mosto viene recueprata per la fermentazione. Il mosto così ottenuto viene aggiunto ai lieviti selezionati e posto ad una lunga fermentazione, circa 25-20 giorni, a temperatura di circa 12-15°c. Finita la fermentazione, il vino, non privato delle fecce più leggere, viene posto ad affininare in silos di acciaio per 13/15 mesi a circa 14°C.
Sensazioni	Giallo paglierino, con riflessi dorati. Al naso si presenta di piacevole finezza, si epsrime con sentori di frutti gialli e note di fiori bianchi. Al palato si rivela ampio e ricco, di equilibrata acidità e armonioso finale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821