

In evidenza Vini

Settesoli, arrivano i vini di Contrada. Le novità al Vinitaly 2019

di: Redazione

7 aprile 2019



Settesoli punta energicamente ai vini di **"contrada"** e presenta i primi due vini del progetto al Vinitaly. Con denominazione DOC Sicilia, si chiamano **Bertolino Soprano, Bianco 2017** e **Terre del Sommacco Rosso 2016**.

Le Contrade segnano le aree maggiormente vocate per la produzione di vini da uve Grillo e Nero d'Avola, identificate dopo anni di sperimentazioni accuratissime in vigna. Si tratta di 75 ettari con suoli 100% calcarei, monovarietali, Grillo per il Bertolino Soprano e Nero d'Avola per il Terre del Sommacco.

Il progetto Vini di Contrada prende vita nel 2014 con l'aiuto di **Alberto Antonini**, enologo consulente per i vini Mandrarossa, che conduce un esperimento dedicato alla ricerca della migliore combinazione tra varietale e terroir. In parallelo, nel 2015 si unisce ad Antonini anche **Pedro Parra**. La sfida è impegnativa: a partire dai 500 ettari di vigneti Mandrarossa, ne vengono selezionati 75 all'interno dei quali si effettuano test di elettroconduttività. Uno strumento, che studia la conformazione del suolo a 1.50 m di profondità, invia una serie di onde elettromagnetiche che generano una risposta dal sottosuolo. Sono state così selezionate 3 zone con differenti caratteristiche all'interno di uno stesso vigneto, ove sono state scavate alcune buche per verificare lo stato dell'apparato radicale e l'espressione vegeto-produttiva del vigneto.

Bertolino Soprano Sicilia DOC Bianco 2017

Nasce da uve Grillo in purezza prodotte da un singolo vigneto localizzato in contrada Bertolino Soprano, raccolte a mano ad Agosto 2017. Il suolo calcareo regala al vino freschezza ed eleganza, mentre l'affinamento in botti di rovere di Slavonia lo rende morbido, intenso e persistente. Floreale, agrumato, erbaceo sul finale, esprime tutta la personalità del terroir che lo ha generato.

Terre del Sommacco Sicilia DOC Rosso 2016

È prodotto da uve di Nero d'Avola in purezza da 2 vigneti coltivati su suoli calcarei in Contrada Miccina. L'appezzamento gode di brezze marine che, insieme alla consistenza del suolo, donano al vino mineralità, profumi intensi e carattere. L'affinamento in botti di rovere di Slavonia rende il Terre del Sommacco Sicilia DOC Rosso 2016 avvolgente, vellutato e complesso nei profumi. Fruttato, con delicate note speziate e sentori di liquirizia e cioccolato che ne fanno un vino di forte personalità.

Vinitaly 2019: lo stand di Settesoli – Mandrarossa si trova al **Pad. 2, stand D71**
