



Mandrarossa scommette sulla Menfi Doc: nuova denominazione per Urra di Mare

27 Marzo 2025 

MENFI – Consapevole del ruolo di ambasciatore del territorio, Mandrarossa – top brand di Cantine Settesoli – scommette sulla Menfi Doc e debutta a Vinitaly con l'annata 2024 di Urra di Mare, rivendicando l'etichetta non più come Doc Sicilia, ma con la denominazione menfitana. In un futuro prossimo passeranno da Sicilia Doc a Menfi Doc anche i vini Cartago, Bertolino Soprano, Cavadiserpe, Santannella e Bonera. L'obiettivo di Mandrarossa è infatti rilanciare e valorizzare la denominazione puntando sulla forte identità territoriale ed enologica, oltre che sull'enoturismo.

“Il territorio menfitano – spiega **Giuseppe Bursi**, presidente di Cantine Settesoli – è un luogo unico, dove le condizioni per la viticoltura sono ottimali: la zona si estende fino a 440 metri di altitudine, con significative escursioni termiche e la costante presenza di brezze marine. Queste caratteristiche donano ai vini Menfi Doc di Mandrarossa una spiccata mineralità, acidità e freschezza, peculiarità che li rende immediatamente riconoscibili. Su queste colline si trovano inoltre cinque diverse tipologie di suoli: dopo un attento studio di zonazione abbiamo selezionato i terreni più vocati per ciascun vitigno, conferendo ancora più valore ai nostri prodotti. Il nostro obiettivo è dunque sottolineare il forte legame tra Mandrarossa e il suo luogo d'origine, ancora poco conosciuto e valorizzato”.

Un'altra leva fondamentale per la promozione della Menfi Doc è l'enoturismo, asset strategico in cui Mandrarossa crede fortemente: “Qui le colline incontrano il mare, accanto ai vigneti troviamo distese di ulivi: è un paesaggio ancora incontaminato, un incantevole idillio mediterraneo. Quando accogliamo le persone nella nostra winery, raccontiamo anche di questo luogo selvaggio e di grande fascino. Promuovere il menfitano significa puntare sul turismo esperienziale: la bellezza della natura deve diventare un valore aggiunto per attrarre i visitatori e dare slancio alla denominazione. Per preservare questo patrimonio straordinario dobbiamo pensare anche al futuro, facendo fronte ai cambiamenti climatici in atto: stiamo adottando potature più corte, reti ombreggianti e valutando l'utilizzo di portainnesti resistenti, oltre che promuovendo tra i nostri soci tecniche di aridocultura”.

Il primo vino Menfi Doc è Mandrarossa Urra di Mare, 100% Sauvignon Blanc. L'azione benefica delle brezze marine regala un vino fresco dalle delicate note vegetali, un'espressione nuova e territoriale del Sauvignon. Di colore giallo paglierino con riflessi dorati brillanti, il suo profumo è intenso, con aromi di agrumi, pesca, albicocca e sentori di menta e basilico. Al palato presenta ottima armonia tra aromi di frutta e mineralità, con un



finale fresco e persistente.

Stand Vinitaly Cantine Settesoli – Mandrarossa: Padiglione 2 – Stand D39