

Primo Piano

Monreale Perricone Mandranova: la nuova etichetta di Alessandro di Camporeale

di: **Liliana Rosano**

25 febbraio 2025



Presentata a Palazzo Branciforte, a Palermo, la nuova etichetta della cantina Alessandro di Camporeale: il Monreale Perricone Mandranova. L'evento è stato curato dalla nuova generazione dell'azienda: i due cugini omonimi Benedetto Alessandro, uno enologo l'altro responsabile marketing e commerciale, e da Anna Alessandro, che coordina l'amministrazione.

La scelta di puntare sul **Perricone** nasce dall'impegno degli Alessandro nella valorizzazione del territorio e dei vitigni che ne rappresentano l'espressione più pura e tradizionale. Negli anni la cantina si è dedicata a questo vitigno profondamente legato alla Sicilia occidentale, dove è stato coltivato per secoli diventando parte integrante della tradizione vitivinicola locale. Nonostante le sue antiche origini, infatti, questa varietà è stata a lungo abbandonata per via delle difficoltà legate alla coltivazione e alla vinificazione: una maturazione tardiva lo espone a rischi legati all'imprevedibilità climatica, che possono causare difficoltà nelle maturazioni, e il vino che se ne produce ha un tannino fitto e intenso che ne contraddistingue il sorso.

Inoltre il Perricone è uno dei tre vitigni protagonisti del rinnovato disciplinare della Doc Monreale, un progetto che ha portato alla valorizzazione delle varietà autoctone e alla salvaguardia dell'identità territoriale, di cui la famiglia Alessandro intende sempre più farsi portavoce. Il Monreale Perricone Mandranova prende il nome dal luogo di coltivazione delle uve da cui proviene, nell'agro di Monreale e dalla contrada in cui sorge la cantina.



L'azienda

Alessandro di Camporeale è la storia di una famiglia di vignaioli, giunta alla quarta generazione, la cui missione è valorizzare il territorio attraverso un impegno quotidiano e una visione sostenibile. Alessandro è il cognome di famiglia, Camporeale il paese che ospita la tenuta. Alessandro di Camporeale è il nome di una realtà impegnata da sempre nella valorizzazione di un territorio meraviglioso, con una cultura secolare per il vino.

Un'azienda nata e cresciuta tra le colline della valle del Belice, vicino Palermo, nel territorio della Doc Monreale, una vasta denominazione che si estende nell'entroterra della Sicilia nord-occidentale, ad altitudini che vanno dai 300 ai 600 metri sul livello del mare. Nella tenuta si coltivano 40 ettari di vigneto, su suoli calcarei-argillosi e sabbiosi. Luoghi in cui il clima è più semicontinentale che mediterraneo, ed è caratterizzato da forti escursioni termiche tra notte e giorno. Queste condizioni pedoclimatiche sono ideali per valorizzare varietà autoctone come Nero d'Avola, Catarratto, Grillo, e varietà internazionali come Syrah e Sauvignon Blanc che si sono adattate perfettamente al territorio di Camporeale, grazie anche a un impegno costante, sempre rivolto all'eccellenza.

L'approccio adottato in vigna è improntato sul rispetto dei valori della tradizione, dell'esperienza e della conoscenza del territorio. Le attività legate alla cura e crescita della vite sono svolte manualmente, seguendo i principi dell'agricoltura biologica e utilizzando piccoli accorgimenti che nascono dalla profonda conoscenza dei terreni e del vigneto. Viene impiegata la tecnica del sovescio, per favorire la fertilizzazione del terreno e preservarlo da fenomeni erosivi; vengono attivate misure a sostegno della biodiversità, come l'impianto di siepi e arbusti o la realizzazione di cumuli di pietre vicino ai filari per consentire l'insediamento di organismi preziosi nel combattere i parassiti.

Come in vigna, anche in cantina si utilizzano tecniche poco invasive: un'enologia ispirata a un'idea di massimo rispetto della materia prima, volta ad esaltare le caratteristiche varietali e territoriali di ogni singolo vitigno. In cantina vengono vinificate esclusivamente le uve provenienti dalla tenuta, con un lavoro costante di aggiornamento e ricerca per migliorare il processo produttivo. Forti della conoscenza delle varietà coltivate e delle loro particolarità e unicità, tramandata da generazioni.



Generazione Alessandro

Spinti dalla passione per la Sicilia e per il vino, i tre cugini (i due Benedetto e Anna) portano avanti il progetto Generazione Alessandro sull'Etna (a Linguaglossa), dove dal 2018 producono vini dalla forte identità. Un totale di dieci ettari vitati con una produzione di 39.000 bottiglie.

Gamma dei vini

Sono in totale 11 le etichette prodotte dalla cantina Alessandro di Camporeale nei 40 ettari dell'azienda con una produzione di 270.000. I vigneti si estendono nel territorio di Camporeale nelle contrade Mandranova, Fargione e Cattiva. Le varietà coltivate sono: Grillo, Catarratto lucido, Catarratto extralucido, Sauvignon Blanc, Nero d'Avola, Perricone, Syrah

Le etichette prodotte



Classici

Benedè Catarratto
Donnatà Nero d'Avola

Vigna di Mandranova

Grillo Vigna di Mandranova
Monreale Bianco Vigna di Mandranova
MNRL Syrah Riserva Vigna di Mandranova
Monreale Perricone Mandranova

Kaid

Kaid Sauvignon
Kaid Syrah
Kaid Vendemmia Tardiva

Spumante Metodo Classico

Metodo Classico Extra Brut
Metodo Classico Sboccatura tardiva