

**VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO: Lazio  
 E LE PROVINCE DI: Vercelli, Biella, Novara, Verbania, Savona, Genova,  
 La Spezia, Vicenza.**



# KA\*MANCINÈ

## Soldano (Imperia)

**Nat**



**Ettari vitati:  
3**



**Bottiglie prodotte:  
20.000**



**Tipo di agricoltura:  
Naturale**



Siamo in una vallata nella Liguria di ponente, a Soldano, un comune situato sulle sponde del torrente Verbone, un luogo pieno di storia. In questa valle a quattrecento metri sul livello del mare, nella seconda metà del 1600, questo comune con altri sette si affranca dal giogo di Genova e costituisce una propria comunità, attiva fino all'arrivo di Napoleone e alla proclamazione della repub-

blica ligure. Anche l'Azienda agricola Ka\*Mancinè, è piena di riferimenti storici, basti pensare che il suo nome, "Mancinè", deriva dal capostipite che era mancino, il nome aggiunto alla parola "Ka", sta per casa, con l'uso della cappa che riprende la storia saracena. In queste terre dove da secoli si coltiva la vigna, nasce il Rossese, solo dal 1972 chiamato Rossese di Dolceacqua con

la formazione della DOC. La zona di "Galeae", uno dei due cru dell'Azienda agricola Ka\*Mancinè, è luogo in cui viene prodotto un meraviglioso Rossese, un tempo era considerata luogo di lavori forzati per i saraceni prigionieri. L'altro cru, "Beragna", ospita il più storico vigneto dell'azienda, datato 1876. Maurizio Anfosso con la moglie Roberta Repaci gestiscono personalmente vigne

e cantina col solo aiuto durante la vendemmia, rigorosamente manuale. L'azienda nasce nel 1998. Dal 2006 le prime bottiglie, conquistando da subito il favore della critica. Non c'è uso del legno, vinificazione e affinamento avvengono in acciaio.

In cantina vengono prodotti il Rossese di Dolceacqua "Beragna", i Rossese di Dolceacqua "Galeae" e "Galeae Angè",

un vino rosato "Sciakk" e dal 2011 un vino bianco "Tabaka".

L'attenzione e l'impegno che l'Azienda Agricola Ka\*Mancinè porta all'ambiente e al lavoro in vigna sono ben riassunti da una frase di Maurizio Anfosso "La passione e l'amore per la terra sono la nota dominante che tramuta il vino in dolce sinfonia", ecco, nei vini di Ka\*Mancinè la sinfonia la si apprezza tutta.



0,75 lt

### TABAKA

70% Tabaka, 30% Vermentino

**Provenienza:** Soldano, Loc. Beragna e Luvaia (IM).

**Vinificazione:** Vendemmia (periodo della vendemmia 15/20 settembre), fermentazione in acciaio a temperatura controllata a contatto delle bucce per 18-20 ore.

**Affinamento:** 5 mesi in acciaio.

Di colore giallo paglierino, al naso è fine, con sentori floreali, note minerali, di pietra e terra. Al palato è secco, abbastanza caldo e morbido, buona la struttura ottima la persistenza, equilibrato fresco ed armonico.



0,75 lt

### BERAGNA ROSSESE DOLCEACQUA D.O.C.

100% Rossese di Dolceacqua

**Provenienza:** Soldano Loc. Beragna (IM).

**Vinificazione:** Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio con frequenti rimontati e follature.

**Affinamento:** 5 mesi in acciaio.

Di colore rosso rubino, al naso è fine con sentori di frutta rossa, leggermente floreale. Al palato è secco, caldo e morbido, buona la struttura ottimo l'equilibrio e la persistenza.



0,75 lt

### GALEAE ROSSESE DOLCEACQUA D.O.C.

100% Rossese di Dolceacqua

**Provenienza:** Soldano Loc. Galeae (IM).

**Vinificazione:** Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio, il 20% dell'uva senza essere diraspata con frequenti rimontati e follature.

**Affinamento:** 7 mesi in acciaio.

Di colore rosso rubino, al naso sentori di frutta leggermente matura con note speziate. Al palato è secco e morbido buona struttura e persistenza, sapido e armonico con una bella freschezza.

