

VIVERA

ALTROVE 2016 Terre Siciliane I.G.P. Bianco

COMUNE DI PRODUZIONE: Corleone
NOME ED ANNO DEL VIGNETO: Muranna, 2000 e Dagala, 2006
UVE: 50% Chardonnay, 26% Insolia e 24% Catarratto, provenienti da agricoltura biologica
TIPO DI TERRENO: Argilloso calcareo mediamente profondo e fertile
ALTITUDINE VIGNETO: 400 metri s.l.m.
CLIMA: Collinare con estati calde e ventilate, con buone escursioni termiche fra il giorno e la notte
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura a cordone speronato
NUMERO DI PIANTE PER ETTARO: 4.500
VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassette di uve selezionate, dal 22 agosto al 16 settembre.
VINIFICAZIONE: Pressatura soffice sottovuoto delle uve diraspate, fermentazione a temperatura controllata 14°-16°C. Affinamento sur lies per 5 mesi e in bottiglia per circa 1 mese
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2009
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 37.000
CAPACITA' D'INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA: fino al 2019
GRADO ALCOLICO: 13,5% vol.
pH - ACIDITA' TOTALE: 3,30 pH- 6,10 g/l
NOTE DI DEGUSTAZIONE: Giallo paglierino con riflessi dorati. Intenso e complesso al naso presenta note fruttate di pera, agrumi e frutti tropicali con sfumature floreali. In bocca è fresco, minerale e persistente
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C
MAMMA ARMIDA CONSIGLIA DI ABBINARLO CON: Frittata dell'orto, casarecce al pesce spada con tocchetti di melanzana e mentuccia, cozze gratinate

CURIOSITA': Altrove, ovvero il "sentirsi altrove", immersi nella natura incontaminata della campagna Corleonese, un viaggio che suscita movimenti dell'anima e dove la semplicità ci riporta a casa



ALTROVE 2016 Terre Siciliane I.G.P. White

PRODUCTION AREA: Corleone
NAME AND AGE OF VINEYARD: Muranna, 2000 and Dagala, 2006
GRAPE VARIETY: 50% Chardonnay, 26% Insolia and 24% Catarratto, from organic method
SOIL TYPE: Topsoil tends to be clay and calcareous
ALTITUDE: 400 metres above sea level
CLIMATE: Mild climate typified by hot and windy summer and good differences in temperature between day and night
TRAINING SYSTEM: Vertical trellis, spur pruned cordon
PLANTING DENSITY PER ACRE: 4.500
HARVEST: Meticulous grape selection, hand picked up from the 22nd of August till the 16th of September
PRODUCTION TECHNIQUE: Softly pressed, the fermentation takes place at 57° - 61° F. Afterwards the wine rests on the fine lees for 5 months and in bottle for 1 month
FIRST PRODUCTION: 2009
NUMBER OF BOTTLES: 37.000
AGEING POTENTIAL: through 2019
ALCOHOL CONTENT: 13,5% vol.
pH - TOTAL ACIDITY: 3,30 pH- 6,10 g/l
DESCRIPTION: Straw-yellow colour with gold hue; fragrances of pear, citrus and tropical fruits and notes of flowers. Altrove is crisp, mineral and long finish
IDEAL SERVICE TEMPERATURE: 54°F
MUM ARMIDA SUGGESTS TO DRINK ALTROVE WITH: Vegetables omelette, pasta with sword fish, aubergine and mint, mussel au gratin

CURIOSITY: Altrove means "in another place", like the landscape of Corleone, where the vineyards are, giving the sensation of being in another place, a journey of Nature, a journey for your soul that feels like home

