



## A'MAMI 2013 Terre Siciliane I.G.P. Bianco

**COMUNE DI PRODUZIONE:** Linguaglossa, versante nord-est dell'Etna e Corleone  
**NOME ED ANNO DEL VIGNETO:** Martinella 2003 sull'Etna e Solicchiata 1999 a Corleone  
**UVE:** 50% Carricante e 50% Chardonnay, provenienti da agricoltura biologica  
**TIPO DI TERRENO:** Vulcanico, ricco di scheletro a reazione subacida sull'Etna; argilloso calcareo mediamente profondo e fertile a Corleone  
**ALTITUDINE VIGNETO:** 600 metri s.l.m. Martinella, 400 metri s.l.m. Solicchiata  
**CLIMA:** Sull'Etna il clima è quello di montagna caratterizzato da estati fresche e con notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte; a Corleone il clima è 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:** 5.500 Martinella, 4.500 Solicchiata  
**VENDEMMIA:** Raccolta manuale in cassette di uve selezionate, lo Chardonnay viene raccolto la prima metà di agosto e il Carricante la seconda settimana di settembre  
**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice sottovuoto delle uve diraspate, fermentazione a temperatura controllata 14°-16°C. Affinamento sur lies per 26 mesi e in bottiglia per circa 10 mesi  
**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 2008  
**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** 3.000  
**GRADO ALCOLICO:** 13% vol.  
**pH - ACIDITA' TOTALE:** 3,26pH- 6 g/l  
**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Vino di colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso presenta note floreali e agrumate, spezie dolci e sentori balsamici e minerali. In bocca ha un inizio morbido e rotondo per poi svilupparsi verso una piacevole freschezza e una lunga persistenza.  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12°C  
**MAMMA ARMIDA CONSIGLIA DI ABBINARLO CON:** Spaghetti all'astice, zuppa di vongole, aragosta, ricci di mare, carpaccio di carne con olio extravergine di oliva VIVERA Nocellara del Belice, succo di limone e scaglie di grana

**CURIOSITA':** A'mami, primo vino imbottigliato dall'azienda, è dedicato a mamma Armida che, come il vino, da Corleone prende i profumi intensi del sole e dall'Etna l'eleganza longeva e memoabile

## A'MAMI 2013 Terre Siciliane I.G.P. White

**PRODUCTION AREA:** Linguaglossa, north-eastern side of Etna and Corleone  
**NAME AND AGE OF VINEYARD:** Martinella, 2003, on the Etna and Solicchiata, 1999, in Corleone  
**GRAPE VARIETY:** 50% Carricante and 50% Chardonnay, from organic method  
**SOIL TYPE:** Volcanic soil, with abundant rounded stones on the Etna; yellowish brown colour, topsoil tends to be clay and calcareous in Solicchiata vineyard  
**ALTITUDE:** 600 m.a.s.l. Martinella on the Etna, 400 m.a.s.l. Solicchiata in Corleone  
**CLIMATE:** Mountain climate, with crisp summer and great differences in temperature between morning and night on the Etna; 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:** 5.500 Martinella, 4.500 Solicchiata  
**HARVEST:** Meticulous grape selection, hand picked up of Chardonnay, in the second week of August, and Carricante, the second week of September  
**PRODUCTION TECHNIQUE:** Following a very soft pressing, the fermentation takes place at 57° - 61° F. The wine rests on the fine lees for 26 months and concludes its evolution with a 10-months bottle ageing  
**FIRST PRODUCTION:** 2008  
**NUMBER OF BOTTLES:** 3.000  
**ALCOHOL CONTENT:** 13% vol.  
**pH - TOTAL ACIDITY:** 3,26 pH- 6 g/l  
**DESCRIPTION:** Straw-yellow colour with gold hue; fragrances of flowers and citrus, balsamic and mineral notes, with sweet spices. A'mami is smooth at the first and then a pleasant freshness arrives together with a long finish  
**IDEAL SERVICE TEMPERATURE:** 54°F  
**MUM ARMIDA SUGGESTS TO DRINK A'MAMI WITH:** Spaghetti with lobster, shellfish soup, crayfish, sea urchin, thinly sliced raw fillet and grana padano cheese seasoned with VIVERA extravergin olive oil Nocellara del Belice and lemon juice

**CURIOSITY:** A'mami means "to mami"; it is the first wine bottled by Viveras and it is dedicated to mum Armida as she is like this wine: she has all the rich character given by the sun of Corleone and the elegance of the Etna volcano. She is memorable

