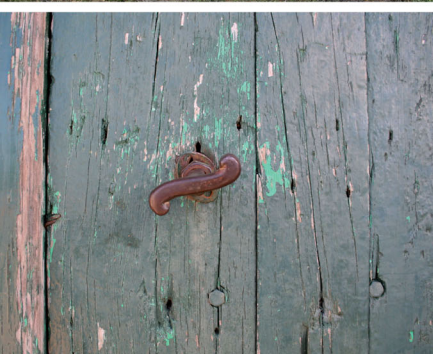


VIVERA

ALTROVE 2018 Terre Siciliane I.G.P. Bianco

COMUNE DI PRODUZIONE: Corleone
NOME ED ANNO DEL VIGNETO: Muranna, 2000 e Dagala, 2006
UVE: 80% Chardonnay, 11% Catarratto e 9% Insolia, 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, dall' 25 agosto al 22 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 2 mese
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2009
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 25.000
CAPACITA' D'INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA: fino al 2023
GRADO ALCOLICO: 12,5% vol.
pH - ACIDITA' TOTALE - ZUCCHERI RESIDUI: 3,39 pH - 6 g/l - 3 g/l
NOTE DI DEGUSTAZIONE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Intenso e delicato 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, frittura di pesce

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 2018 Terre Siciliane I.G.P. White

PRODUCTION AREA: Corleone
NAME AND AGE OF VINEYARD: Muranna, 2000 and Dagala, 2006
GRAPE VARIETY: 80% Chardonnay, 11% Catarratto and 9% Insolia, 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 25th of August till the 22nd 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 2 month
FIRST PRODUCTION: 2009
NUMBER OF BOTTLES: 25.000
AGEING POTENTIAL: through 2023
ALCOHOL CONTENT: 12,5% vol.
pH - TOTAL ACIDITY - RESIDUAL SUGAR: 3,39 pH - 6 g/l - 3 g/l
DESCRIPTION: Straw-yellow colour with green 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, deep fried fish

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

