

# VIVERA

## C'ERA UNA VOLTA... 2018 Terre Siciliane I.G.P. Rosato

**COMUNE DI PRODUZIONE:** Roccamena (vicino Corleone)  
**NOME ED ANNO DEL VIGNETO:** Casalotto, 1999, da agricoltura biologica  
**UVE:** Merlot  
**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:** 5.000  
**VENDEMMIA:** Raccolta manuale in cassette di uve selezionate la seconda settimana di settembre  
**VINIFICAZIONE:** Macerazione a freddo delle uve pigiate per quattro ore seguita da pressatura soffice sottovuoto. Fermentazione a temperatura controllata 16° C. Affinamento in acciaio sur lies per la durata di 4 mesi e in bottiglia per circa 1 mese.  
**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 2016  
**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** 4.000  
**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA:** fino al 2021  
**GRADO ALCOLICO:** 12 % vol.  
**pH - ACIDITÀ TOTALE - ZUCCHERI RESIDUI:** 3,4 pH - 6 g/l - 2,5 g/l  
**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Vino dal colore dei petali di rosa, profuma di fragola, violetta e rosa. In bocca è fresco e lievemente tannico, con buona persistenza  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12° C  
**MAMMA ARMIDA CONSIGLIA DI ABBINARLO CON:** Tortini salati, focacce, insalata di mare, spaghetti alle vongole, ravioli di cernia, rollé di pollo, calamari ripieni.

**CURIOSITÀ:** C'era una volta... è l'inizio di una storia, di una nuova avventura che ci trasporta in un mondo fantastico dove la natura incontaminata ci fa sognare incredibili viaggi, incontri e amori

## C'ERA UNA VOLTA... 2018 Terre Siciliane I.G.P. Rosé

**PRODUCTION AREA:** Roccamena (near Corleone)  
**NAME AND AGE OF VINEYARD:** Casalotto, 1999, from organic method  
**GRAPE VARIETY:** Merlot  
**SOIL TYPE:** Yellowish brown colour, topsoil tends to be clay and calcareous  
**ALTITUDE:** 400 metres above sea level  
**CLIMATE:** Hill climate, mild and 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:** 5.000  
**HARVEST:** Meticulous grape selection, hand picked up the second week of September  
**PRODUCTION TECHNIQUE:** The grapes are carefully selected and gently harvested by hand. After four hours of maceration, the grapes are softly pressed. The fermentation takes place at 60° F. Afterwards the wine rests on the fine lees for 4 months and in bottle for 1 month  
**FIRST PRODUCTION:** 2016  
**NUMBER OF BOTTLES:** 4.000  
**AGEING POTENTIAL:** through 2021  
**ALCOHOL CONTENT:** 12 % vol.  
**pH - TOTAL ACIDITY - RESIDUAL SUGAR:** 3,4 pH- 6 g/l - 2,5 g/l  
**DESCRIPTION:** C'era una volta... has the colour of rose petal. It delivers strawberries, violet and rose. This wine is cool, crisp, with gentle tannins and a good finish  
**IDEAL SERVICE TEMPERATURE:** 54°F  
**MUM ARMIDA SUGGESTS TO DRINK C'ERA UNA VOLTA... WITH:** Salty cakes, focaccia bread, spaghetti with clams, salmon and grouper ravioli, chicken roulade, stuffed calamari

**CURIOSITY:** C'era una volta... Once upon a time... is the beginning of new fairy tale in a unspoiled nature where we will live breathtaking adventures, wonderful encounters and loves

