



## SALISIRE 2015 Contrada Martinella Etna D.O.P. Bianco

**COMUNE DI PRODUZIONE:** Linguaglossa, versante nord-est dell'Etna  
**NOME ED ANNO DEL VIGNETO:** Martinella, 2003  
**UVE:** Carricante, proveniente da agricoltura biologica  
**TIPO DI TERRENO:** Vulcanico, ricco di scheletro a reazione subacida  
**ALTITUDINE VIGNETO:** 600 metri s.l.m.  
**CLIMA:** Di montagna caratterizzato da estati fresche e con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Controspalliera con potatura a cordone speronato  
**NUMERO DI PIANTE PER ETTERO:** 5.500  
**VENDEMMIA:** Raccolta manuale in cassette di uve selezionate la prima settimana di ottobre  
**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice sottovuoto delle uve diraspate, fermentazione a temperatura controllata 14°-16° C. Affinamento sur lies per 2 anni e in bottiglia per circa 1 anno e mezzo  
**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 2008  
**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** 15.000  
**CAPACITA' D'INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA:** fino al 2029  
**GRADO ALCOLICO:** 13 % vol.  
**pH - ACIDITÀ TOTALE - ZUCCHERI RESIDUI:** 3,10 pH - 6,75 g/l - 2 g/l  
**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dai profumi agrumati e balsamici, sulfurei e giustamente minerali. Al palato si presenta fresco, sapido e persistente  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12° C, si consiglia di lasciare respirare il vino in bottiglia o nei calici per 5-10 minuti per sentire la progressiva esplosione dei profumi  
**MAMMA ARMIDA CONSIGLIA DI ABBINARLO CON:** Ostriche, tagliatelle di casa al pesto di pistacchio di Bronte e gamberetti, zuppa di pesce, involtini di anatra

**CURIOSITÀ:** Il nome Salisire è dedicato a papà Antonino, il Sire, e il suo percorso in salita per piantare e curare le vigne, a ricordo costante che il vino è duro lavoro e solo un attento impegno crea l'unicità

## SALISIRE 2015 Contrada Martinella Etna D.O.P. White

**PRODUCTION AREA:** Linguaglossa, north-eastern side of Etna  
**NAME AND AGE OF VINEYARD:** Martinella, 2003  
**GRAPE VARIETY:** Carricante, from organic method  
**SOIL TYPE:** Volcanic soil with abundant rounded stones  
**ALTITUDE:** 600 metres above sea level  
**CLIMATE:** Mountain climate, with crisp summer and great difference in temperature between morning and night  
**TRAINING SYSTEM:** Vertical trellis, spur pruned cordon  
**PLANTING DENSITY PER ACRE:** 5.500  
**HARVEST:** Meticulous grape selection, hand picked up the first week of October  
**PRODUCTION TECHNIQUE:** The grapes are destemmed and softly pressed without oxygen. The fermentation takes place at a controlled temperature of 57°- 61°F. Afterwards the wine rests on the fine lees for 24 months then it concludes its evolution with a 19-months bottle ageing  
**FIRST PRODUCTION:** 2008  
**NUMBER OF BOTTLES:** 15.000  
**AGEING POTENTIAL:** through 2029  
**ALCOHOL CONTENT:** 13 % vol.  
**pH - TOTAL ACIDITY - RESIDUAL SUGAR:** 3,10 pH - 6,75 g/l - 2 g/l  
**DESCRIPTION:** Straw-yellow colour with light greenish hue, this wine has citrus and balsamic fragrances, sulphurous and mineral notes. Savoury and fresh taste with a very long finish  
**IDEAL SERVICE TEMPERATURE:** 54°F, we advice to leave the wine to breathe in the bottle or glasses for 5-10 minutes to enjoy the progressive explosion of aromas  
**MUM ARMIDA SUGGESTS TO DRINK SALISIRE WITH:** Oysters, tagliatelle with mush of pistachio from Etna (Bronte) and shrimps, chowder, fried fish and vegetables

**CURIOSITY:** Salisire means Sali "the uphill" and Sire "Sir": dedicated to dad Antonino, the name of this wine remembers all his efforts to plant the vineyard and that only hard work, care and passion create a unique wine

