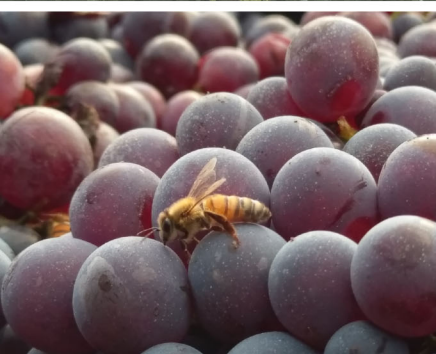




VIVERA

ETNA ROSSO D.O.P. 2017 Etna D.O.P. Rosso

COMUNE DI PRODUZIONE: Linguaglossa, versante nord-est dell'Etna
NOME ED ANNO DEL VIGNETO: Martinella, 2003
UVE: Nerello Mascalese 100% 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 ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte ed estati fresche
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura a cordone speronato
NUMERO DI PIANTE PER ETTARO: 5.500
VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassette di uve selezionate ad inizio ottobre
VINIFICAZIONE: Fermentazione e macerazione a temperatura controllata 26°-29° C per la durata di quindici giorni. Affinamento in acciaio per 12 mesi e in bottiglie per altri 2 mesi
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2017
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 7.000
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA: fino al 2025
GRADO ALCOLICO: 13,5 % vol.
pH - ACIDITÀ TOTALE - ZUCCHERI RESIDUI: 3,45 pH - 5,2 g/l - 2,5 g/l
NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino dal colore rosso rubino scarico, con note di frutti rossi freschi, leggera speziatura, note di buccia di arancia sul finale. In bocca è sapido, dal tannico tipico varietale e di buona persistenza
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C (16° C in abbinamento col pesce)
MAMMA ARMIDA CONSIGLIA DI ABBINARLO CON: Pasta alla Norma, risotto al pistacchio e gamberi crudi, anatra all'arancia, costoletta di maiale ripiena con contorno di funghi, pollo marinato agli agrumi



CURIOSITÀ: Questo vino incita alla gioia del bere in buona compagnia. E' come incontrare un amico che ti lascia sempre emozioni nel cuore: i profumi ti accolgono come un sorriso solare ed il tannino ti avvolge come il suo abbraccio sincero

ETNA ROSSO D.O.P. 2017 Etna D.O.P Red

PRODUCTION AREA: Linguaglossa, north-eastern side of Etna
NAME AND AGE OF VINEYARD: Martinella, 2003
GRAPE VARIETY: Nerello Mascalese 100%
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 of Nerello Mascalese the first week of October
PRODUCTION TECHNIQUE: The grapes are carefully selected and gently harvested by hand. After fermentation of the grapes at controlled temperatures of 79°-84°F for 15 days, the wine matures in stainless steel tank on fine lees for 12 months. Prior to its release, it is refined in bottle for an additional 2 months
FIRST PRODUCTION: 2017
NUMBER OF BOTTLES: 7.000
AGEING POTENTIAL: through 2025
ALCOHOL CONTENT: 13,5 % vol.
pH - TOTAL ACIDITY - RESIDUAL SUGAR: 3,45 pH- 5,2 g/l - 2,5 g/l
DESCRIPTION: It has clear ruby red, fruity notes, a bit of spiciness and peel of orange at the end. It has a mineral and savory taste, nice tannins with a long finish
IDEAL SERVICE TEMPERATURE: 65°F (60°F to serve with fish)
MUM ARMIDA SUGGESTS TO DRINK WITH: Pasta with fried eggplants and ricotta salata cheese, risotto with pistachio and raw prawns, duck with orange, stuffed pork cutlets with mushrooms, marinated chicken with citrus fruits

CURIOSITY: This wine invites you to drink in good company with joy. It is like meeting a friend who always leaves you with emotions in your heart: the scents welcome you like a sunny smile and the tannin envelops you like his sincere embrace

