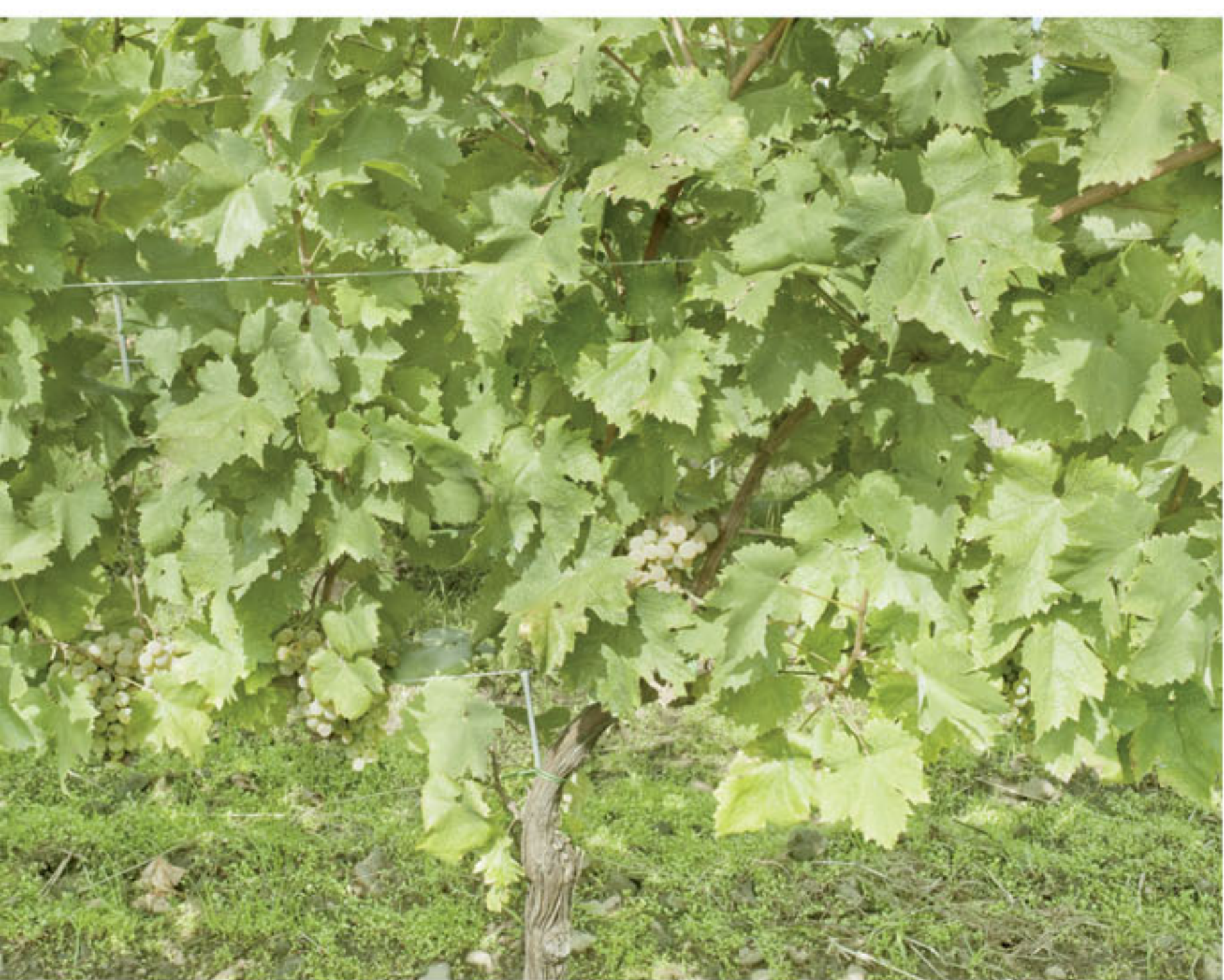


VIVERA



A'MAMI 2019 Terre Siciliane I.G.P. Bianco Biologico

COMUNE DI PRODUZIONE: Linguaglossa, versante nord-est dell'Etna e Corleone
NOME E 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, cordone speronato
NUMERO DI PIANTE PER ETTARO: 5.500 Martinella, 4.500 Solicchiata
VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassette di uve selezionate, lo Chardonnay ad metà agosto e il Carricante la prima settimana di ottobre

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice sottovuoto delle uve diraspate, fermentazione a temperatura controllata 14°-16°C. Affinamento sur lies per 27 mesi e in bottiglia per circa 4 mesi

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2008

CAPACITA' D'INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA: fino al 2029

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 2.700

FORMATO BOTTIGLIE: L 0,75

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

pH - ACIDITÀ - TOTALE - ZUCCHERI R. - SOLF. TOT.: 3,31 pH - 6,2 g/l - 2,5 g/l - 110 mg/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino di colore giallo paglierino, 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, orata al forno

CURIOSITÀ: 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 memorabile



A'MAMI 2019 Terre Siciliane I.G.P. White Organic wine

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 middle of August, and Carricante, the first week of October

PRODUCTION TECHNIQUE: Following a very soft pressing, the fermentation takes place at 57° - 61° F. The wine rests on the fine lees for 27 months and concludes its evolution with a 4-months bottle ageing

FIRST PRODUCTION: 2008

NUMBER OF BOTTLES: 2.700

CAPACITY: L 0,75

AGEING POTENTIAL: through 2029

ALCOHOL CONTENT: 13% vol.

pH - TOTAL ACIDITY - R. SUGAR - T.SULFUR: 3,31 pH - 6,2 g/l - 2,5 g/l - 110 mg/l

DESCRIPTION: Straw-yellow colour; 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

CURIOS FACT : A'mami, means "to Mama". It was the first wine bottled by the family and it was dedicated to mom Armida because she resembles this wine. With all the rich character from the sun of Corleone and the elegance of the Etna volcano, she and the wine are both memorable.

