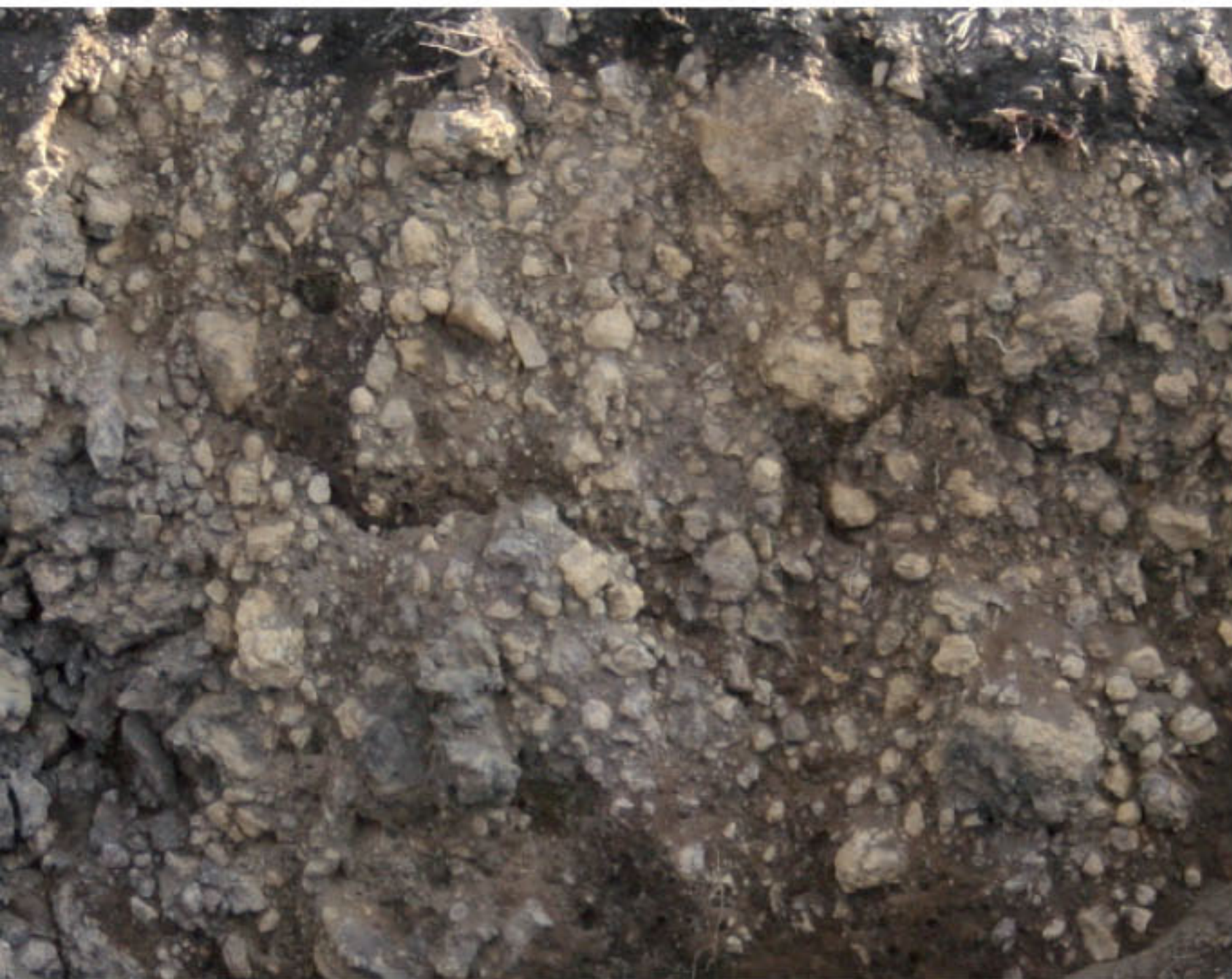




VIVERA

SALISIRE 2018 Contrada Martinella Etna D.O.P. Bianco Biologico

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, cordone speronato
NUMERO DI PIANTE PER ETTARO: 5.500
VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassette di uve selezionate la seconda settimana di ottobre
VINIFICAZIONE: Pressatura soffice sottovuoto delle uve diraspate, fermentazione a temperatura controllata 14° - 16° C. Affinamento sulle fecce fini per 36 mesi e poi almeno 12 mesi in bottiglia sarebbero ideali
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2008
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 14.000
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA: fino al 2030
GRADO ALCOLICO: 12,5% vol.
pH - ACIDITÀ T. - ZUCCHERI R. - SOLF. TOT: 3,3 pH - 6,85 g/l - 1 g/l - 116 mg/l
NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino di colore giallo paglierino, dai profumi agrumati e balsamici, sulfurei e giustamente minerali. Al palato si presenta fresco, sapido e molto 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, carpaccio di pesce, tagliatelle al pesto di pistacchio di Bronte e speck, zuppa di pesce, pesce al sale, involtini di vitello, anatra
CURIOSITÀ: “Sire” è il re che vedi “sali”-re nel suo percorso per piantare e curare le vigne, a continua memoria che il vino è duro lavoro e che solo un attento impegno crea l'unicità

SALISIRE 2018 Contrada Martinella Etna D.O.P. White Organic wine

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 at the beginning 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 inside a stainless-steel tank on the fine lees for 36 months and then at least 12 months of bottle ageing will be great
FIRST PRODUCTION: 2008
NUMBER OF BOTTLES: 14.000
AGEING POTENTIAL: through 2030
ALCOHOL CONTENT: 12,5 % vol.
pH - TOT. ACIDITY - R. SUGAR - T. SULFUR: 3,3 pH - 6,85 g/l - 1 g/l - 116 mg/l
DESCRIPTION: Straw-yellow colour, 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 advise 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 and shrimps, fish carpaccio, chowder, fried fish, turkey and vegetables
CURIOUS FACT : Salisire - Sali means “go up” and Sire means “Sir”. The name of this wine reminds us that only hard work, care and passion can create a unique wine.

