



## ALTROVE 2010 Sicilia I.G.P. Bianco

**COMUNE DI PRODUZIONE:** Corleone  
**NOME ED ANNO DEL VIGNETO:** Muranna, 2000 e Dagala, 2006  
**UVE:** 70% Chardonnay, 20% Catarratto e 10% Insolia, provenienti da agricoltura biologica  
**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:** 4.500  
**VENDEMMIA:** Raccolta manuale in cassette di uve selezionate, lo Chardonnay viene raccolto la seconda metà di agosto, il Catarratto e l'Insolia la prima settimana di settembre  
**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice sottovuoto delle uve diraspate, fermentazione a temperatura controllata 14°-16°C. Affinamento sur lies per 3 mesi e in bottiglia per circa 1 mese  
**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 2009  
**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** 26.500  
**CAPACITA' D'INVECCHIAMENTO:** 2-3 anni  
**GRADO ALCOLICO:** 13,5% vol.  
**pH - ACIDITA' TOTALE:** 3,2 pH - 6,2 g/l  
**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Giallo paglierino con riflessi dorati. Intenso e complesso al naso presenta note fruttate di pera, agrumi e frutti tropicali con sfumature floreali. In bocca è fresco e persistente  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12°C  
**MAMMA ARMIDA CONSIGLIA DI ABBINARLO CON:** Frittata dell'orto, casarecce al pesce spada con tecchetti di melanzana e mentuccia, cozze gratinate

**CURIOSITA':** Altrove, ovvero il "sentirsi altrove", immersi nella natura incontaminata della campagna Corleonese, un viaggio che suscita movimenti dell'anima e dove la semplicità ci riporta a casa



## ALTROVE 2010 Sicilia I.G.P. White

**PRODUCTION AREA:** Corleone  
**NAME AND AGE OF VINEYARD:** Muranna, 2000 and Dagala, 2006  
**GRAPE VARIETY:** 70% Chardonnay, 20% Catarratto and 10% Insolia, from organic method  
**SOIL TYPE:** Topsoil tends to be clay and calcareous  
**ALTITUDE:** 400 metres above sea level  
**CLIMATE:** 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:** 4.500  
**HARVEST:** Meticulous grape selection, hand picked up of Chardonnay, in the middle of August; Catarratto and Insolia, the first week of September  
**PRODUCTION TECHNIQUE:** Softly pressed, the fermentation takes place at 57° - 61° F. Afterwards the wine rests on the fine lees for 3 months and in bottle for 1 month  
**FIRST PRODUCTION:** 2009  
**NUMBER OF BOTTLES:** 26.500  
**AGEING POTENTIAL:** 2-3 years  
**ALCOHOL CONTENT:** 13,5% vol.  
**pH - TOTAL ACIDITY:** 3,2 pH - 6,2 g/l  
**DESCRIPTION:** Straw-yellow colour with gold hue; fragrances of pear, citrus and tropical fruits and notes of flowers. Altrove is crisp and long finish  
**IDEAL SERVICE TEMPERATURE:** 54°F  
**MUM ARMIDA SUGGESTS TO DRINK A'MAMI WITH:** Vegetables omelette, pasta with sword fish, aubergine and mint, mussel au gratin

**CURIOSITY:** Altrove means "in another place", like the landscape of Corleone, where the vineyards are, giving the sensation of being in another place, a journey of Nature, a journey for your soul that feels like home

