

VIVERA



A'MAMI 2009 Sicilia I.G.T. Bianco

COMUNE DI PRODUZIONE: Linguaglossa, versante nord-est dell'Etna e Corleone
NOME ED 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 con potatura a cordone speronato
NUMERO DI PIANTE PER ETTARO: 5.500 Martinella, 4.500 Solicchiata
VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassette di uve selezionate, lo Chardonnay viene raccolto la seconda metà di agosto e il Carricante la seconda settimana di ottobre
VINIFICAZIONE: Pressatura soffice sottovuoto delle uve diraspate, fermentazione a temperatura controllata 14°-16°C. Affinamento sur lies per 10 mesi e in bottiglia per circa 6 mesi
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2008
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.300
CAPACITA' D'INVECCHIAMENTO: 3-4 anni
GRADO ALCOLICO: 13,5% vol.
pH - ACIDITA' TOTALE: 3,2 pH- 6,2 g/l
NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino di colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso presenta note di agrumi e frutti tropicali con sfumature dalle note balsamiche e minerali. In bocca è fresco e persistente
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C
MAMMA ARMIDA CONSIGLIA DI ABBINARLO CON: Spaghetti alle vongole e prezzemolo fresco, spigola di mare al sale, carpaccio di carne con olio extravergine di oliva VIVERA Nocellara del Belice, succo di limone e scaglie di grana

CURIOSITA': 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 2009 Sicilia I.G.T. White

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 second 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 10 months and concludes its evolution with a 6-months bottle ageing
FIRST PRODUCTION: 2008
NUMBER OF BOTTLES: 3.300
AGEING POTENTIAL: 3-4 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 citrus and tropical fruit together with balsamic and mineral notes, A'mami is full and crisp with a long finish
IDEAL SERVICE TEMPERATURE: 54°F
MUM ARMIDA SUGGESTS TO DRINK A'MAMI WITH: Spaghetti with shellfish and fresh parsley, grilled fish, thinly sliced raw fillet seasoned with VIVERA extravergin olive oil Nocellara del Belice and lemon juice

CURIOSITY: A'mami means "to mamy"; it is the first wine bottled by Viveras and it is dedicated to mum Armida as she is like this wine: she has all the rich character given by the sun of Corleone and the elegance of the Etna volcano. She is memorable

