



ALTROVE 2009

Sicilia I.G.P. Bianco

COMUNE DI PRODUZIONE: Corleone
NOME ED ANNO DEL VIGNETO: Muranna 2000 e Dagala 2006
UVE: 70% Chardonnay 30% Catarratto 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, chardonnay raccolto la seconda metà di agosto mentre il Catarratto 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: 3.300
CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: 2-3 anni
GRADO ALCOLICO: 13,5% vol.
PH - ACIDITÀ TOTALE: 3,40 - 6 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 tocchetti di melanzana e mentuccia, cozze gratinate

CURIOSITÀ: 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 2009

Sicilia I.G.P. White

PRODUCTION AREA: Corleone
NAME AND AGE OF VINEYARD: Muranna 2000 and Dagala 2006
GRAPE VARIETY: 70% Chardonnay and 30% Catarratto from organic method
SOIL TYPE: yellowish brown colour, topsoil tends to be clay and calcareous
ALTITUDE: 400 metres above sea level
CLIMATE: hill 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 and Cataratto 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: 3.300
AGEING POTENTIAL: 2-3 years
ALCOHOL CONTENT: 13,5% vol.
PH - TOTAL ACIDITY: 3,40 - 6 g/l
DESCRIPTION: Straw-yellow colour with gold hue with fragrances of pear, citrus and tropical fruits and notes of flowers. Altrove is crisp and long finish
IDEAL SERVICE TEMPERATURE: 54°F
DAD ANTONINO ADVICES TO DRINK WITH: Vegetables omelette, Pasta with sword fish, aubergine and mint, mussels *au gratin*

CURIOSITY: Altrove means "in another place", as the landscape of Corleone, where the vineyards are, gives us the sensation of being in another place, a journey in the Nature, a travel as a soul mood where feeling natural is being everywhere at home

