



TERRA DEI SOGNI 2008

Sicilia I.G.P. rosso

COMUNE DI PRODUZIONE: Corleone e Linguaglossa, versante nord-est dell'Etna
NOME ED ANNO DEL VIGNETO: Casalotto 1999 a Corleone, Martinella 2005 sull'Etna
UVE: Cabernet Sauvignon e Nerello Cappuccio, provenienti da agricoltura biologica
TIPO DI TERRENO: Argilloso calcareo mediamente profondo e fertile a Casalotto; vulcanico, ricco di scheletro a reazione subacida sull'Etna

ALTITUDINE VIGNETO: 400 metri s.l.m. Casalotto, 600 s.l.m. Martinella

CLIMA: A Corleone collinare con estati calde e ventilate, con buone escursioni termiche fra il giorno e la notte; sull'Etna clima di montagna caratterizzato da ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte ed estati fresche

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura a cordone speronato

NUMERO DI PIANTE PER ETTARO: 4.500 Casalotto, 5.500 Martinella

VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassette di uve selezionate la seconda metà di settembre

VINIFICAZIONE: breve macerazione a freddo prefermentativa. Fermentazione e macerazione a temperatura controllata 24° - 26° C per la durata di dieci giorni circa. Affinamento in acciaio (80%) e in legno di rovere francese (20%) per 10 mesi e in bottiglia per 6 mesi

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2008

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 7.000

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: 3-4 anni

GRADO ALCOLICO: 14% vol.

PH - ACIDITÀ TOTALE: 3,5 - 6 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Presenta al naso note di frutti rossi, di confettura e spezie dolci. In bocca è tannico e persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

CASA VIVERA CONSIGLIA: Tagliatelle con funghi di ferla, arrosto di maiale al latte con crostini di pane casareccio

CURIOSITÀ: Terra dei Sogni è la terra da cui nasce il vino: sognato, coltivato e creato per suscitare emozioni e meraviglia



TERRA DEI SOGNI 2008

Sicilia I.G.P. Red

PRODUCTION AREA: Corleone and Linguaglossa, north-eastern side of Etna

NAME AND AGE OF VINEYARD: Casalotto 1999 in Corleone, Martinella 2005 on the Etna

GRAPE VARIETY: Cabernet Sauvignon from Casalotto, Nerello Cappuccio from Martinella, both from organic method

SOIL TYPE: yellowish brown colour, topsoil tends to be clay and calcareous in Casalotto, Volcanic soil, with abundant rounded stones in Martinella

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 in Casalotto; mountain climate, with crisp summer and great difference in temperature between morning and night on the Etna

TRAINING SYSTEM: Vertical trellis, spur pruned cordon

PLANTING DENSITY PER ACRE: 4.500 Casalotto, 5.500 Martinella

HARVEST: Meticulous grape selection, hand picked up of Cabernet Sauvignon the third week of September and of Nerello Cappuccio the first week of October

PRODUCTION TECHNIQUE: A brief cold maceration is followed by a fermentation that takes place with a traditional skin contact of 10 days at 75°-79°F. Then it is matured partly in temperature-controlled stainless steel tanks, partly in French oak barriques for 10 months. The wine concludes its evolution with a 6-months bottle ageing

FIRST PRODUCTION: 2008

NUMBER OF BOTTLES: 7.000

AGEING POTENTIAL: 3-4 years

ALCOHOL CONTENT: 14% vol

PH - TOTAL ACIDITY: 3,50 - 6 g/l

DESCRIPTION: Ruby red with youthful violet hints, Terra dei Sogni is intense with varietal notes of juicy berries and sweet spices, long lasting with a dense tannins. The Etna character of the Nerello Cappuccio is perfectly married with the international character of the Cabernet Sauvignon

IDEAL SERVICE TEMPERATURE: 65°F

VIVERA SUGGESTS TO DRINK WITH: Tagliatelle with king trumpet mushrooms and VIVERA extravergin olive oil Tonda Iblea, grilled sausage, semi-matured cheese

CURIOSITY: Terra dei Sogni is the land from which the wine is born: dreamt, grown and made to excite emotions and enchantment

