



## TERRA DEI SOGNI 2009

### Sicilia I.G.P. Rosso

**COMUNE DI PRODUZIONE:** Corleone e Linguaglossa, versante nord-est dell'Etna  
**NOME ED ANNO DEL VIGNETO:** Casalotto 1999, Petrulla 1998 a Corleone, Martinella 2003 sull'Etna

**UVE:** Cabernet Sauvignon, Syrah e Nerello Cappuccio, provenienti da agricoltura biologica

**TIPO DI TERRENO:** Argilloso calcareo mediamente profondo e fertile a Casalotto e a Petrulla; vulcanico, ricco di scheletro a reazione subacida sull'Etna

**ALTITUDINE VIGNETO:** 400 m. s.l.m. Casalotto e Petrulla, 600 m. 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 PAINTE PER ETTARO:** 4.500 Casalotto e Petrulla, 5.500 Martinella  
**VENDEMMIA:** Raccolta manuale in cassette di uve selezionate, Syrah la prima settimana di settembre, Cabernet Sauvignon la seconda metà di settembre e Nerello Cappuccio la prima settimana di ottobre

**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 legni di rovere francese (20%) per 10 mesi e in bottiglia per 6 mesi

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 2008

**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** 32.000

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** 3-4 anni

**GRADO ALCOLICO:** 13,5% vol.

**pH - ACIDITÀ TOTALE:** 3,4 - 5,7 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 questo vino: sognato, coltivato e creato per suscitare emozione e meraviglia

## TERRA DEI SOGNI 2009

### Sicilia I.G.P. Red

**PRODUCTION AREA:** Corleone and Linguaglossa, north-eastern side of Etna  
**NAME AND AGE OF VINEYARD:** Casalotto 1999 and Petrulla 1998 in Corleone, Martinella 2003 on the Etna

**GRAPE VARIETY:** Cabernet Sauvignon from Casalotto, Syrah from Petrulla and Nerello Cappuccio from Martinella, 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 a.s.l. Casalotto and Petrulla, 600 metres a.s.l. Martinella

**CLIMATE:** Hill climate, mild and typified by hot and windy summer and good differences in temperature between day and night in Corleone; 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 and Patrulla, 5.500 Martinella

**HARVEST:** Meticulous grape selection, hand picked up of Syrah the first week of September, 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:** 32.000

**AGEING POTENTIAL:** 3 - 4 years

**ALCOHOL CONTENT:** 13,5% vol.

**pH - TOTAL ACIDITY:** 3,4 pH - 5,7 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 characters of the Cabernet Sauvignon and Syrah

**IDEAL SERVICE TEMPERATURE:** 65°F

**VIVERA SUGGESTS TO DRINK WITH:** Tagliatelle with king trumpet mushrooms and VIVERA extravergin olive oil Tonda Iblea, grilles 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

