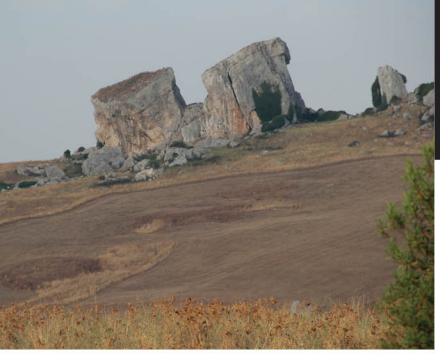

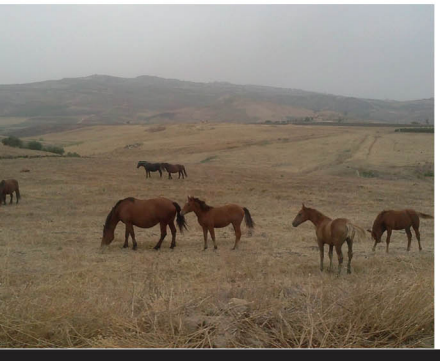

VIVERA

C'ERA UNA VOLTA... 2018
Terre Siciliane I.G.P. Rosato

COMUNE DI PRODUZIONE: Roccamena (vicino Corleone)
NOME ED ANNO DEL VIGNETO: Casalotto, 1999, da agricoltura biologica
UVE: Merlot
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: 5.000
VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassette di uve selezionate la seconda settimana di settembre
VINIFICAZIONE: Macerazione a freddo delle uve pigiate per quattro ore seguita da pressatura soffice sottovuoto. Fermentazione a temperatura controllata 16° C. Affinamento in acciaio sur lies per la durata di 4 mesi e in bottiglia per circa 1 mese.
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2016
NUMERO DI BOTTIGLE PRODOTTE: 4.000
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA: fino al 2021
GRADO ALCOLICO: 12 % vol.
pH - ACIDITÀ TOTALE - ZUCCHERI RESIDUI: 3,4 pH - 6 g/l - 2,5 g/l
NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino dal colore dei petali di rosa, profuma di fragola, violetta e rosa. In bocca è fresco e lievemente tannico, con buona persistenza
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12° C
MAMMA ARMIDA CONSIGLIA DI ABBINARLO CON: Tortini salati, focacce, insalata di mare, spaghetti alle vongole, ravioli di cernia, rollé di pollo, calamari ripieni.

CURIOSITÀ: C'era una volta... è l'inizio di una storia, di una nuova avventura che ci trasporta in un mondo fantastico dove la natura incontaminata ci fa sognare incredibili viaggi, incontri e amori

C'ERA UNA VOLTA... 2018
Terre Siciliane I.G.P. Rosé

PRODUCTION AREA: Roccamena (near Corleone)
NAME AND AGE OF VINEYARD: Casalotto, 1999, from organic method
GRAPE VARIETY: Merlot
SOIL TYPE: Yellowish brown colour, topsoil tends to be clay and calcareous
ALTITUDE: 400 metres above sea level
CLIMATE: Hill climate, mild and 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: 5.000
HARVEST: Meticulous grape selection, hand picked up the second week of September
PRODUCTION TECHNIQUE: The grapes are carefully selected and gently harvested by hand. After four hours of maceration, the grapes are softly pressed. The fermentation takes place at 60° F. Afterwards the wine rests on the fine lees for 4 months and in bottle for 1 month
FIRST PRODUCTION: 2016
NUMBER OF BOTTLES: 4.000
AGEING POTENTIAL: through 2021
ALCOHOL CONTENT: 12 % vol.
pH - TOTAL ACIDITY - RESIDUAL SUGAR: 3,4 pH- 6 g/l - 2,5 g/l
DESCRIPTION: C'era una volta... has the colour of rose petal. It delivers strawberries, violet and rose. This wine is cool, crisp, with gentle tannins and a good finish
IDEAL SERVICE TEMPERATURE: 54°F
MUM ARMIDA SUGGESTS TO DRINK C'ERA UNA VOLTA... WITH: Salty cakes, focaccia bread, spaghetti with clams, salmon and grouper ravioli, chicken roulade, stuffed calamari

CURIOSITY: C'era una volta... Once upon a time... is the beginning of new fairy tail in a unspoilt nature where we will live breathtaking adventures, wonderful encounters and loves