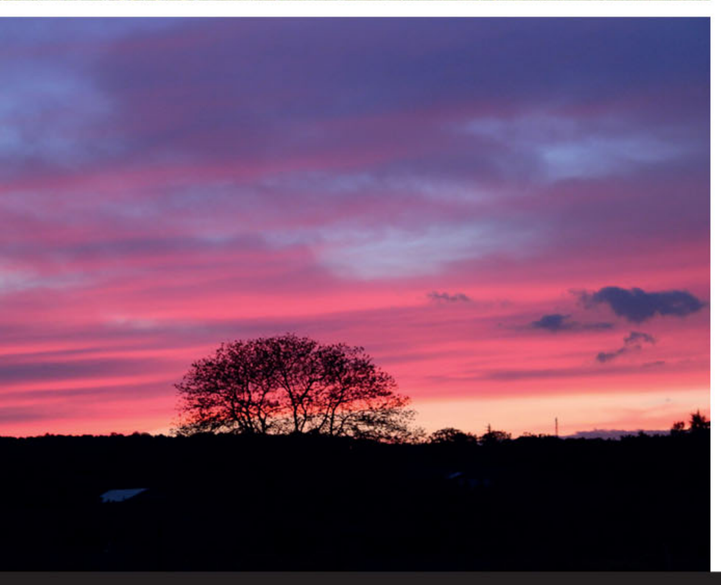

VIVERA

ROSATO DI MARTINELLA 2021

Etna Rosato D.O.P. Biologico

COMUNE DI PRODUZIONE: Linguaglossa, versante nord-est dell'Etna
NOME ED ANNO DEL VIGNETO: Martinella, 2003, da agricoltura biologica
UVE: Nerello Mascalese
TIPO DI TERRENO: Vulcanico, ricco di scheletro a reazione subacida
ALTITUDINE VIGNETO: 600 metri s.l.m.
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: 5.500
VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassette di uve selezionate Nerello Mascalese la prima settimana di settembre
VINIFICAZIONE: Macerazione a freddo delle uve pigiate per quattro ore seguita da pressatura soffice sottovuoto. Fermentazione a temperatura controllata 16°-18° C. Affinamento in acciaio sur lies per la durata di 3 mesi e in bottiglia per circa 1 mese.
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2014
NUMERO DI BOTTIGLE PRODOTTE: 3.000 da 0,75 L e 100 da 1,5 L
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA: fino al 2024
GRADO ALCOLICO: 13,5 % vol.
pH - ACIDITÀ T. - ZUCCHERI R. - SOLF. TOT: 3,35 pH - 5,97 g/l - 1,8 g/l - 80 mg/l
NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino dal colore rosa corallo, si presenta fruttato al naso con note di lampone, fragoline, melograno, fico d'india, ciliegia e note floreali. In bocca è minerale con spiccata frescezza e tannino molto equilibrato. Di ottima persistenza
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14° C
MAMMA ARMIDA CONSIGLIA DI ABBINARLO CON: Frittura di pesce, prosciutto San Daniele, crema di fave, risotto agli asparagi, rombo al forno, involtini di maiale, vitello, pizza bianca e focacce

CURIOSITÀ: Il Rosato di Martinella nasce dalle vigne di Nerello Mascalese, quelle più vicine al bosco e le più fresche. Nessuno si aspettava che il risultato sarebbe stato così soprendente!

ROSATO DI MARTINELLA 2021

Etna D.O.P. Rosé Organic wine

PRODUCTION AREA: Linguaglossa, north-eastern side of Etna
NAME AND AGE OF VINEYARD: Martinella, 2003, from organic method
GRAPE VARIETY: Nerello Mascalese
SOIL TYPE: Volcanic soil with abundant rounded stones
ALTITUDE: 600 metres above sea level
CLIMATE: Mountain climate with crisp summer and great difference in temperature between morning and night
TRAINING SYSTEM: Vertical trellis, spur pruned cordon
PLANTING DENSITY PER ACRE: 5.500
HARVEST: Meticulous grape selection, hand picked up of Nerello Mascalese the first 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° - 64° F. Afterwards the wine rests on the fine lees for 3 months and in bottle for 1 month
FIRST PRODUCTION: 2014
NUMBER OF BOTTLES: 3.000 bottles 0,75 L and 100 bottles 1,5 L
AGEING POTENTIAL: through 2024
ALCOHOL CONTENT: 13,5 % vol.
pH - TOT. ACIDITY - R. SUGAR - T. SULFUR: 3,35 pH - 5,97 g/l - 1,8 g/l - 80 mg/l
DESCRIPTION: Rosato di Martinella is clear pink with cherry hue. It delivers raspberries, wild strawberries, pomegranate, prickly pear, cherry aromas and floral notes. This wine is cool, dry, crisp and very mineral. It has gentle tannins and a very long finish
IDEAL SERVICE TEMPERATURE: 56°F
MUM ARMIDA SUGGESTS TO DRINK MARTINELLA WITH: Deep fried fish, San Daniele ham, Fava beans or chickpea cream, risotto with asparagus, baked turbot, pork rolls, veal, white pizzas

CURIOUS FACT: Rosato di Martinella comes from Nerello Mascalese grapes that grow closer to the forest, the freshest area of the Martinella vineyard. Nobody expected that the result would be so surprisingly delicious!

www.vivera.it - info@vivera.it