



VIVERA

C'ERA UNA VOLTA... 2022

Terre Siciliane I.G.P. Rosato Biologico

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

ALTIMETRICA 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 prima 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 3 mesi e in bottiglia per circa 2 mesi.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.000

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA: fino al 2025

GRADO ALCOLICO: 13 % vol.

pH - ACIDITÀ T. - ZUCCHERI R. - SOLF. TOT: 3,45 pH - 6 g/l - 1 g/l - 70 mg/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, involtini 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 di sognare incredibili viaggi, incontri e amori



C'ERA UNA VOLTA... 2022

Terre Siciliane I.G.P. Rosé Organic wine

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 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° F. Afterwards the wine rests on the fine lees for 3 months and in bottle for 2 months

NUMBER OF BOTTLES: 3.000

AGEING POTENTIAL: through 2025

ALCOHOL CONTENT: 13 % vol.

pH - TOT. ACIDITY - R. SUGAR - T. SULFUR: 3,45 pH - 6 g/l - 1 g/l - 70 mg/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

CURIOUS FACT : C'era una volta... Once upon a time... is the beginning of a story, a new adventure for the land of Corleone, that transports us to a fantasy world where unspoiled nature makes us dream of incredible journeys, encounters and loves

VIVERA C'era una volta...

Terre Siciliane Rosato
Indicazione Geografica Protetta