

VIVERA

ALTROVE 2021

Terre Siciliane I.G.P. Bianco Biologico

COMUNE DI PRODUZIONE: Corleone
NOME E ANNO DEL VIGNETO: Muranna, 2000 e Dagala, 2006
UVE: 52% Insolia, 28% Chardonnay e 20% Catarratto, provenienti da agricoltura biologica
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, cordone speronato
NUMERO DI PIANTE PER ETTARO: 4.500
VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassette di uve selezionate, dall' 12 agosto al 16 settembre.
VINIFICAZIONE: Pressatura soffice sottovuoto delle uve diraspate, fermentazione a temperatura controllata 14°-16°C. Affinamento sur lies per 6 mesi e in bottiglia per circa 2 mesi
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2009
FORMATO BOTTIGLIE: L 0,75 - L 1,5
CAPACITA' D'INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA: fino al 2027
GRADO ALCOLICO: 13,5% vol.
pH - ACIDITÀ - TOTALE - ZUCCHERI R. - SOLF. TOT.: 3,3 pH - 6 g/l - 2 g/l - 100 mg/l
NOTE DI DEGUSTAZIONE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Intenso e delicato al naso, presenta note fruttate di pesca, albicocca, pera, agrumi e frutti tropicali con sfumature floreali. In bocca è fresco, minerale e persistente
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C
MAMMA ARMIDA CONSIGLIA DI ABBINARLO CON: Frittata dell'orto, casarecce al pesce spada con tocchetti di melanzana e mentuccia, frittura di pesce

CURIOSITÀ: Altrove, ovvero il "sentirsi altrove", immersi nella natura incontaminata della campagna Corleonese, un viaggio che suscita movimenti dell'anima e dove la semplicità ci riporta a casa



ALTROVE 2021

Terre Siciliane I.G.P. White Organic wine

PRODUCTION AREA: Corleone
NAME AND AGE OF VINEYARD: Muranna, 2000 and Dagala, 2006
GRAPE VARIETY: 52% Insolia, 28% Chardonnay e 20% Catarratto, from organic method
SOIL TYPE: Topsoil tends to be clay and calcareous
ALTITUDE: 400 metres above sea level
CLIMATE: Mild climate 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: 4.500
HARVEST: Meticulous grape selection, hand picked up from the 12th of August till the 16th of September
PRODUCTION TECHNIQUE: Softly pressed, the fermentation takes place at 57° - 61° F. Afterwards the wine rests on the fine lees for 6 months and in bottle for 2 month
FIRST PRODUCTION: 2009
CAPACITY: L 0,75 - L 1,5
AGEING POTENTIAL: through 2027
ALCOHOL CONTENT: 13,5% vol.
pH - TOTAL ACIDITY - R. SUGAR - T.SULFUR: 3,33 pH - 6 g/l - 3 g/l - 100 mg/l
DESCRIPTION: Straw-yellow colour with green hue; fragrances of pear, citrus and tropical fruits and notes of flowers. Altrove is crisp, mineral and long finish
IDEAL SERVICE TEMPERATURE: 54°F
MUM ARMIDA SUGGESTS TO DRINK ALTROVE WITH: Vegetables omelette, pasta with sword fish, aubergine and mint, deep fried fish

CURIOS FACT: Altrove means "Elsewhere", "transported to another place". This wine immerses you in the unspoiled landscape of Corleone, taking you on a journey and bringing your soul back to nature.

