

VIVERA

TERRA DEI SOGNI 2019

Terre Siciliane I.G.P. Rosso Biologico

COMUNE DI PRODUZIONE: Corleone
NOME E ANNO DEL VIGNETO: Casalotto 1999, Petrulla 1998
UVE: 40% Cabernet Sauvignon, 25 % Syrah, 21% Petit Verdot e 13% Merlot, provenienti da agricoltura biologica
TIPO DI TERRENO: Argilloso calcareo mediamente profondo e fertile a Casalotto e a Petrulla
ALTITUDINE VIGNETO: 400 m. s.l.m. Casalotto e Petrulla
CLIMA: Collinare con estati calde e ventilate e con importanti escursioni termiche fra il giorno e la notte
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura a cordone speronato
NUMERO DI PAIUTE PER ETTARO: 4.500
VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassette di uve selezionate, Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot la terza settimana di agosto, Petit Verdot 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 24 mesi; l'affinamento continua poi in bottiglia
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2008
FORMATO BOTTIGLIE: L 0,75 - L 1,5
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA: fino al 2029
GRADO ALCOLICO: 13% vol.
pH - ACIDITÀ - TOTALE - ZUCCHERI R. - SOLF. TOT.: 3,65 pH - 5,3 g/l - 2 g/l - 100 mg/l
NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Presenta un naso variopinto con note fruttate di ribes rossi, sentori floreali e vegetali di lavanda, rosa, peperone, timo, ed infine spezie di ginepro e noce moscata con un finale di cuoio e vaniglia. In bocca è molto fresco, mediamente tannico e persistente
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C
CASA VIVERA CONSIGLIA: Maccheroni al ragù, arrosto di manzo, salsiccia, zuppa di lenticchie, calamari ripieni
CURIOSITÀ: Terra dei Sogni è la terra da cui nasce questo vino: sognato, coltivato e creato per suscitare emozione e meraviglia



TERRA DEI SOGNI 2019

Terre Siciliane I.G.P. Red Organic wine

PRODUCTION AREA: Corleone
NAME AND AGE OF VINEYARD: Casalotto 1999 and Petrulla 1998
GRAPE VARIETY: 40% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah, 21% Petit Verdot e 13% Merlot, 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
TRAINING SYSTEM: Vertical trellis, spur pruned cordon
PLANTING DENSITY PER ACRE: 4.500
HARVEST: Meticulous grape selection, hand picked, Cabernet Sauvignon, Syrah and Merlot the third week of August, Petit Verdot, the first week of October
PRODUCTION TECHNIQUE: A brief cold maceration is followed by a fermentation that takes place with traditional skin contact of 10 days at 75°-79°F. Then it is matured partly in temperature-controlled stainless steel tanks and partly in French oak barriques for 24 months. The wine concludes its evolution with a bottle ageing.
FIRST PRODUCTION: 2008
CAPACITY: L 0,75 - L 1,5
AGEING POTENTIAL: through 2029
ALCOHOL CONTENT: 13% vol.
pH - TOTAL ACIDITY - R. SUGAR - T.SULFUR: 3,65 pH - 5,3 g/l - 2 g/l - 100 mg/l
DESCRIPTION: Deep ruby red with youthful violet hints, Terra dei Sogni is intense with varietal notes of juicy red currant, floral and vegetal notes of lavender, rose, peppers and thyme, and sweet spices of juniper and nutmeg with a finishing of leather and vanilla. The wine is very fresh, medium tannin and has good persistence.
IDEAL SERVICE TEMPERATURE: 65°F
VIVERA SUGGESTS TO DRINK WITH: Maccheroni with meat sauce, grilled meat and sausage, lentil soup, stuffed calamari

CURIOS FACT: Terra dei Sogni means "Land of dreams" and it is from this land that we produce a wine to enchant and excite emotion.

