

VIVERA

SALISIRE 2017 Contrada Martinella Etna D.O.P. Bianco

COMUNE DI PRODUZIONE: Linguaglossa, versante nord-est dell'Etna
NOME ED ANNO DEL VIGNETO: Martinella, 2003
UVE: Carricante, proveniente da agricoltura biologica
TIPO DI TERRENO: Vulcanico, ricco di scheletro a reazione subacida
ALTITUDINE VIGNETO: 600 metri s.l.m.
CLIMA: Di montagna caratterizzato da estati fresche e con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera, cordone speronato
NUMERO DI PIANTE PER ETTARO: 5.500
VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassette di uve selezionate la seconda settimana di ottobre
VINIFICAZIONE: Pressatura soffice sottovuoto delle uve diraspate, fermentazione a temperatura controllata 14°-16° C. Affinamento sulle fecce fini per 36 mesi e poi almeno 12 mesi in bottiglia sarebbero ideali
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2008
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 6.800
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA: fino al 2028
GRADO ALCOLICO: 12% vol.
pH - ACIDITÀ T. - ZUCCHERI R. - SOLF. TOT: 3,3 pH - 6,7 g/l - 1,5 g/l - 113 mg/l
NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino di colore giallo paglierino, dai profumi agrumati e balsamici, sulfurei e giustamente minerali. Al palato si presenta fresco, sapido e persistente
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12° C, si consiglia di lasciare respirare il vino in bottiglia o nei calici per 5-10 minuti per sentire la progressiva esplosione dei profumi
MAMMA ARMIDA CONSIGLIA DI ABBINARLO CON: Ostriche, tagliatelle di casa al pesto di pistacchio di Bronte e gamberetti, zuppa di pesce, pesce al sale, involtini di vitello, anatra
CURIOSITÀ: Il nome Salisire è dedicato a papà Antonino, il Sire, e il suo percorso in salita per piantare e curare le vigne, a ricordo costante che il vino è duro lavoro e solo un attento impegno crea l'unicità

SALISIRE 2017 Contrada Martinella Etna D.O.P. White

PRODUCTION AREA: Linguaglossa, north-eastern side of Etna
NAME AND AGE OF VINEYARD: Martinella, 2003
GRAPE VARIETY: Carricante, from organic method
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 at the beginning of October
PRODUCTION TECHNIQUE: The grapes are destemmed and softly pressed without oxygen. The fermentation takes place at a controlled temperature of 57°- 61°F. Afterwards the wine rests inside a stainless-steel tank on the fine lees for 36 months and then at least 12 months of bottle ageing will be great
FIRST PRODUCTION: 2008
NUMBER OF BOTTLES: 6.800
AGEING POTENTIAL: through 2028
ALCOHOL CONTENT: 12 % vol.
pH - TOT. ACIDITY - R. SUGAR - T. SULFUR: 3,3 pH - 6,7 g/l - 1,5 g/l - 113 mg/l
DESCRIPTION: Straw-yellow colour, this wine has citrus and balsamic fragrances, sulphurous and mineral notes. Savoury and fresh taste with a very long finish
IDEAL SERVICE TEMPERATURE: 54°F, we advise to leave the wine to breathe in the bottle or glasses for 5-10 minutes to enjoy the progressive explosion of aromas
MUM ARMIDA SUGGESTS TO DRINK SALISIRE WITH: Oysters, tagliatelle with mush of pistachio and shrimps, chowder, fried fish, turkey and vegetables
CURIOUS FACT: Salisire - Sali means "go up" and Sire means "Sir". This wine is dedicated to dad Antonino. The name of this wine reminds us all of his great efforts in the vineyard and that only hard work, care and passion can create a unique wine.

