



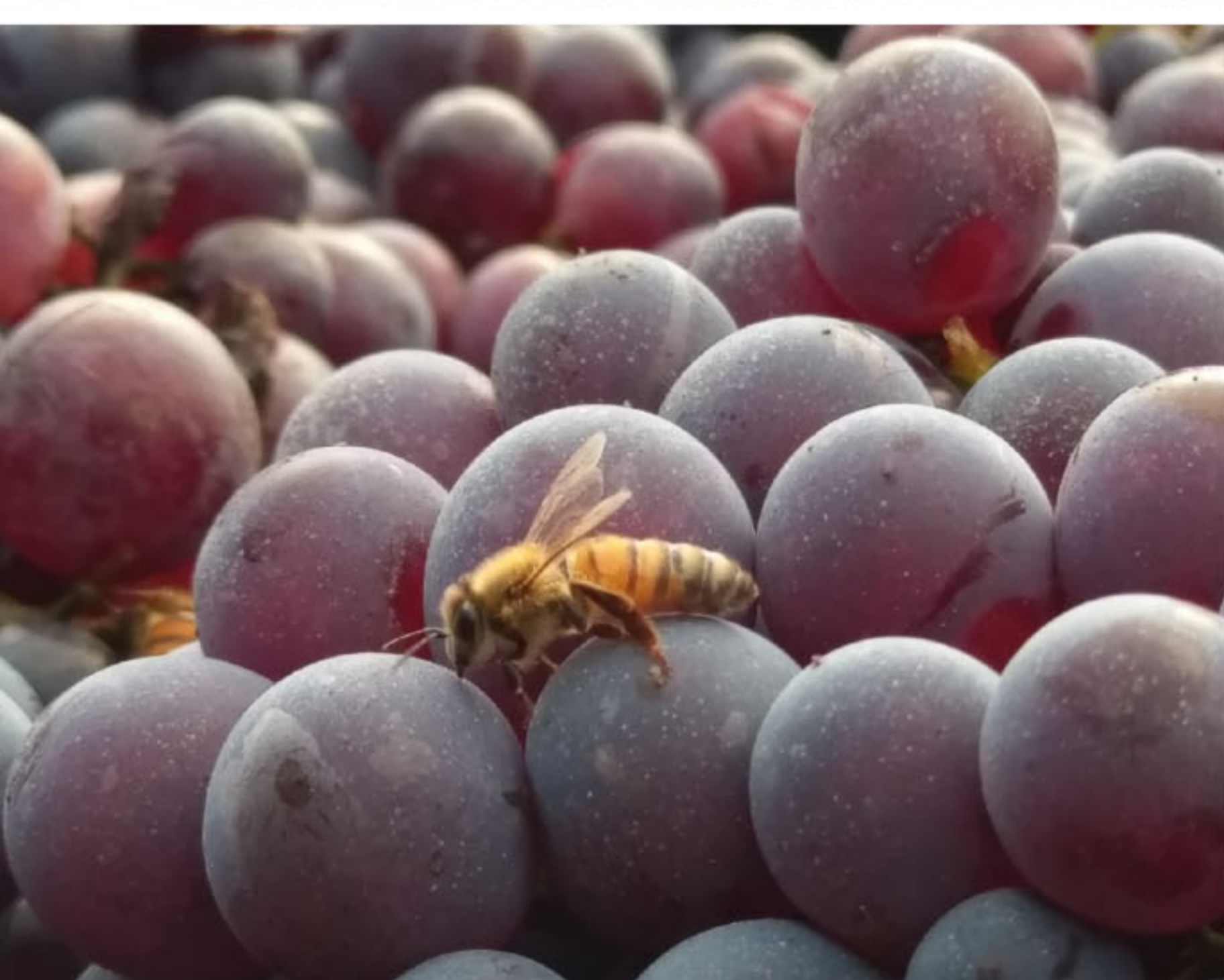
# VIVERA

## ETNA ROSSO D.O.P. 2019

Etna D.O.P. Rosso Biologico

COMUNE DI PRODUZIONE: Linguaglossa, versante nord-est dell'Etna  
 NOME ED ANNO DEL VIGNETO: Martinella, 2003  
 UVE: Nerello Mascalese 100% 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 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 ad inizio ottobre  
 VINIFICAZIONE: Fermentazione e macerazione a temperatura controllata 26°-29° C per la durata di quindici giorni. Affinamento in acciaio per 16 mesi e per almeno 2 mesi in bottiglia  
 PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2017  
 NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 10.000  
 CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA: fino al 2026  
 GRADO ALCOLICO: 13 % vol.  
 pH - ACIDITÀ T. - ZUCCHERI R. - SOLF. TOT: 3,50 pH - 6 g/l - 1,5 g/l - 95 mg/l  
 NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino dal colore rosso rubino scarico, con note di frutti rossi freschi, leggermente speziato, note di buccia di arancia sul finale. In bocca è sapido, dal tannino tipico varietale e di buona persistenza  
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C (16° C in abbinamento col pesce)  
 MAMMA ARMIDA CONSIGLIA DI ABBINARLO CON: Pasta alla Norma, risotto al pistacchio e gamberi crudi, anatra all'arancia, costoletta di maiale ripiena con contorno di funghi, pollo marinato agli agrumi

CURIOSITÀ: Questo vino incita alla gioia del bere in buona compagnia. E' come incontrare un amico che ti lascia sempre emozioni nel cuore: i profumi ti accolgono come un sorriso solare ed il tannino ti avvolge come il suo abbraccio sincero



## ETNA ROSSO D.O.P. 2019

Etna D.O.P Red Organic wine

PRODUCTION AREA: Linguaglossa, north-eastern side of Etna  
 NAME AND AGE OF VINEYARD: Martinella, 2003  
 GRAPE VARIETY: Nerello Mascalese 100%  
 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 October  
 PRODUCTION TECHNIQUE: The grapes are carefully selected and gently harvested by hand. After fermentation of the grapes at controlled temperatures of 79°-84°F for 15 days, the wine matures in stainless steel tank on fine lees for 16 months. Prior to its release, it is refined in bottle for an additional 2 months  
 FIRST PRODUCTION: 2017  
 NUMBER OF BOTTLES: 10.000  
 AGEING POTENTIAL: through 2026  
 ALCOHOL CONTENT: 13 % vol.  
 pH - ACIDITÀ T. - ZUCCHERI R. - SOLF. TOT: 3,50 pH - 6 g/l - 1,5 g/l - 95 mg/l  
 DESCRIPTION: It has clear ruby red, fruity notes, a bit of spiciness and peel of orange at the end. It has a mineral and savoury taste, nice tannins with a long finish  
 IDEAL SERVICE TEMPERATURE: 65°F (60°F to serve with fish)  
 MUM ARMIDA SUGGESTS TO DRINK WITH: Pasta with fried eggplants and ricotta salata cheese, risotto with pistachio and raw prawns, duck with orange, stuffed pork cutlets with mushrooms, marinated chicken with citrus fruits

CURIOS FACT: Like greeting a good friend with a sunny smile and a warm embrace, this wine, when enjoyed in good company, brings joy and leaves you filled with lasting emotions.

