



## TERRA DEI SOGNI 2018

### Terre Siciliane I.G.P. Rosso

**COMUNE DI PRODUZIONE:** Corleone e Linguaglossa, versante nord-est dell'Etna  
**NOME ED ANNO DEL VIGNETO:** Casalotto 1999, Petrulla 1998 a Corleone, Martinella 2003 sull'Etna  
**UVE:** 56% Cabernet Sauvignon, 25 % Syrah, 16% Petit Verdot e 3% Nerello Cappuccio, provenienti da agricoltura biologica  
**TIPO DI TERRENO:** Argilloso calcareo mediamente profondo e fertile a Casalotto e a Petrulla; vulcanico, ricco di scheletro a reazione subacida sull'Etna  
**ALTITUDINE VIGNETO:** 400 m. s.l.m. Casalotto e Petrulla, 600 m. s.l.m. Martinella  
**CLIMA:** A Corleone collinare con estati calde e ventilate, con importanti escursioni termiche fra il giorno e la notte; sull'Etna 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 PAIUTE PER ETTARO:** 4,500 Casalotto e Petrulla, 5,500 Martinella  
**VENDEMMIA:** Raccolta manuale in cassette di uve selezionate, Cabernet Sauvignon e Syrah la terza settimana di agosto, Petit Verdot la terza settimana di settembre e Nerello Cappuccio 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  
**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** 33.000  
**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA:** fino al 2027  
**GRADO ALCOLICO:** 13,5% vol.  
**pH - ACIDITÀ TOTALE - ZUCCHERI RESIDUI:** 3,55 - 5,55 g/l - 2,2 g/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 2018

### Terre Siciliane I.G.P. Red

**PRODUCTION AREA:** Corleone and Linguaglossa, north-eastern side of Etna  
**NAME AND AGE OF VINEYARD:** Casalotto 1999 and Petrulla 1998 in Corleone, Martinella 2003 on the Etna  
**GRAPE VARIETY:** 56 % Cabernet Sauvignon, 25 % Syrah, 16 % Petit Verdot from Corleone and 3 % Nerello Cappuccio from Etna, 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 in Corleone; mountain climate with crisp summer and great differences in temperature between morning and night on Mount Etna  
**TRAINING SYSTEM:** Vertical trellis, spur pruned cordon  
**PLANTING DENSITY PER ACRE:** 4,500 Casalotto and Petrulla, 5,500 Martinella  
**HARVEST:** Meticulous grape selection, hand picked, Cabernet Sauvignon and Syrah, the third week of August, Merlot and Petit Verdot, the third week of September and Nerello Cappuccio, 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  
**NUMBER OF BOTTLES:** 33.000  
**AGEING POTENTIAL:** through 2027  
**ALCOHOL CONTENT:** 13,5% vol.  
**pH - TOTAL ACIDITY - SWEETEN RESIDUAL:** 3,55 pH - 5,55 g/l - 2,2 g/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.

