



VIVERA

ETNA ROSSO D.O.P. 2020

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 la prima decade di ottobre
 VINIFICAZIONE: Fermentazione e macerazione a temperatura controllata 26°-29° C per la durata di nove giorni. Affinamento in acciaio per 16 mesi e per almeno 1 mese in bottiglia
 PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2017
 NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 7.000
 CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA: fino al 2027
 GRADO ALCOLICO: 12,5 % vol.
 pH - ACIDITÀ T. - ZUCCHERI R. - SOLF. TOT: 3,40 pH - 6,8 g/l - 1,8 g/l - 100 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. È 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. 2020

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: 2.800
 HARVEST: Meticulous grape selection, hand picked up of Nerello Mascalese the first decade 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 9 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 1 month
 FIRST PRODUCTION: 2017
 NUMBER OF BOTTLES: 7.000
 AGEING POTENTIAL: through 2027
 ALCOHOL CONTENT: 12,5 % vol.
 pH - ACIDITÀ T. - ZUCCHERI R. - SOLF. TOT: 3,4 pH - 6,8 g/l - 1,8 g/l - 100 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.

