

VIVERA

TERRA DEI SOGNI 2016

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: 37% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 18% Petit Verdot, 10% Merlot e 5% 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 PAINTE PER ETTARO: 4.500 Casalotto e Petrulla, 5.500 Martinella

VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassette di uve selezionate, Cabernet Sauvignon a fine agosto, Syrah la prima settimana di settembre, Petit Verdot ultima 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 (85%) e in legni di rovere francese (15%) per 24 mesi; l'affinamento continua poi in bottiglia

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2008

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 40.000

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA: fino al 2026

GRADO ALCOLICO: 14% vol.

pH - ACIDITÀ TOTALE - ZUCCHERI RESIDUI: 3,65 - 5,30 g/l - 2,5 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 2016

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: 37% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 18% Petit Verdot, 10% Merlot from Corleone and 5% 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 difference in temperature between morning and night on the 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 up of Cabernet Sauvignon at the end of August, of Syrah the first week of September, of Petit Verdot the last week of September and of Nerello Cappuccio the first week of October

PRODUCTION TECHNIQUE: A brief cold maceration is followed by a fermentation that takes place with a traditional skin contact of 10 days at 75°-79°F. Then it is matured partly in temperature-controlled stainless steel tanks, partly in French oak barrels for 24 months. The wine concludes its evolution with a bottle ageing

FIRST PRODUCTION: 2008

NUMBER OF BOTTLES: 40.000

AGEING POTENTIAL: through 2026

ALCOHOL CONTENT: 14% vol.

pH - TOTAL ACIDITY - SWEETEN RESIDUAL: 3,65 pH - 5,30 g/l - 2,5 g/l

DESCRIPTION: Deep ruby red with youthful violet hints, Terra dei Sogni is intense with varietal notes of juicy red currant, floreal 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 a good persistence

IDEAL SERVICE TEMPERATURE: 65°F

VIVERA SUGGESTS TO DRINK WITH: Maccheroni with meat sauce, grilles meat and sausage, soup of lentils, stuffed calamari

CURIOSITY: Terra dei Sogni is the land from which the wine is born: dreamt, grown and made to excite emotions and enchantment

