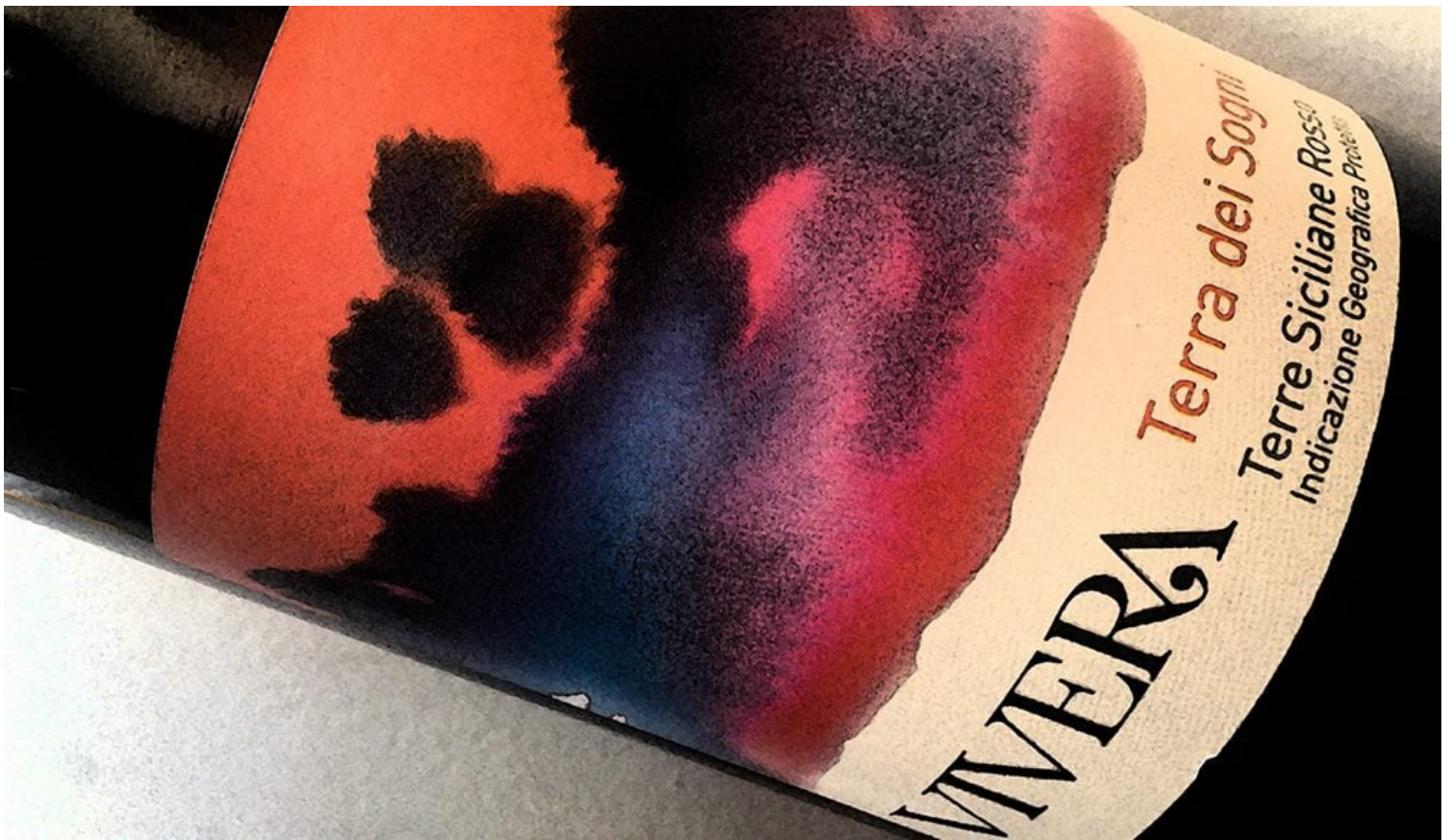


In evidenza Vini

# Quella Terra dei Sogni che arriva da Corleone

di: Valentina Madonia

14 dicembre 2020



**Vivera** è una cantina a conduzione familiare, di Linguaglossa, sulle pendici dell'Etna. Parallelamente alle produzioni sul vulcano, l'azienda possiede altri appezzamenti, in particolare a Corleone e a Chiaramonte Gulfi. E questa è una notizia meno nota.

La notevole diversità di vigneto, con conseguente notevole possibilità di declinare, o interpretare, i propri luoghi, mi aveva distratto nel rapido assaggio del **Terra dei Sogni 2016** (IGP Terre Siciliane). Si trovava nel mezzo di quattro campioni di altre cantine e lo avevo collegato per rapidità all'areale etneo. Tuttavia, nel confronto, non mi è sfuggita una insolita capacità di espressione, composta e misurata. Gradevole la texture e il modo discreto di imporsi anche sulle altre, più blasonate, etichette.



Terra dei Sogni 2016

– Vivera

Torno sulla bottiglia, ma l'etichetta non mi aiuta, salvo che confermare che il vino è biologico e imbottigliato all'origine presso Linguaglossa (Ct). Immagino il tipico uvaggio di Nerelli, ma qualcosa non torna, maggiormente la denominazione, vista la sede della cantina. Mi tocca la ricerca... e qui resto di stucco per la sorpresa.

Scopro che le uve del Terra dei Sogni provengono da Corleone (Pa), per la quasi totalità, e da Linguaglossa (Ct). L'uvaggio: 37 % Cabernet Sauvignon, 30 % Syrah, 18% Petit Verdot, 10% Merlot e 5% Nerello Cappuccio, come accennato prima provenienti da agricoltura biologica; i vigneti si chiamano Casalotto (1999), Petrulla (1998) a Corleone, e Martinella (2003) sull'Etna. Il terreno è argilloso calcareo, mediamente profondo e fertile, a Casalotto e Petrulla, vulcanico e ricco di scheletro sull'Etna. Il clima di Corleone è collinare, con estati calde e ventilate, con buone escursioni termiche fra il giorno e la notte; mentre l'Etna, classicamente, è più rigido con un clima di montagna caratterizzato da ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte ed estati fresche. In vendemmia, la raccolta è manuale in piccole cassette, il Syrah trova il suo momento nella prima settimana di settembre, il Cabernet Sauvignon nella seconda metà di settembre, mentre il Nerello Cappuccio la prima settimana di ottobre. Per la vinificazione, dopo una breve macerazione a freddo, il mosto fermenta a temperatura controllata 24°-26° C, la macerazione dura dieci giorni circa. Successivamente, dopo la svinatura, il vino affina in acciaio (80%) e in legni di rovere francese (20%) per 10 mesi. Si chiude un affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Una nota dalla cantina: *"il frutto qui è importante ma mai stucchevole, con note di more, sottobosco, spezie, mentre in bocca è fresco e dal tannino morbido. La nascita di questo vino fu fortuita. Riuniti attorno ad un tavolo in degustazione ad assaggiare tutte le vasche di vino rosso, il Cabernet Sauvignon, prima annata 2008 ci stupì così tanto con i suoi profumi e la sua eleganza che subito ci rendemmo conto che la destinazione non poteva che essere all'interno di una bottiglia. I nostri occhi che brillavano di stupore e gioia erano rivelatori di come la terra dei sogni, Corleone, avesse dato un frutto particolarmente buono".* La scheda in PDF

Non sarei potuto essere più d'accordo! Davvero riuscita la combinazione tra un leggiadro Cabernet Sauvignon, con altrettanti notevoli vitigni quali il Syrah, il Petit Verdot e il Merlot. Stupisce, sebbene in minima quota, il Nerello Cappuccio che domina il palato riportato tutto alla sua misura.

FP

#### **Vivera**

Contrada Martinella

95015 Linguaglossa (Ct) / Etna nord

tel. 095.643837

[www.vivera.it](http://www.vivera.it)

[info@vivera.it](mailto:info@vivera.it)

---