

SALISIRE 2012 Etna Bianco D.O.C.

COMUNE DI PRODUZIONE: Linguaglossa, versante nord-est dell'Etna
NOME ED ANNO DEL VIGNETO: Martinella, 2003
UVE: Carricante, proveniente 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 estati fresche e con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura a cordone speronato
NUMERO DI PIANTE PER ETTARO: 5.500
VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassette di uve selezionate gli ultimi giorni di settembre
VINIFICAZIONE: Pressatura soffice sottovuoto delle uve diraspate, fermentazione a temperatura controllata 14°-16° C. Affinamento sur lies per 24 mesi e in bottiglia per circa 21 mesi
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2008
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 12.000
GRADO ALCOLICO: 13 % vol.
pH - ACIDITÀ TOTALE: 3,3 - 6,6 g/l
NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dai profumi agrumati e balsamici, sulfurei e giustamente minerali. Al palato si presenta fresco e sapido
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12° C, si consiglia di lasciare respirare il vino in bottiglia o nei calici per 5-10 minuti per sentire la progressiva esplosione dei profumi
MAMMA ARMIDA CONSIGLIA DI ABBINARLO CON: Ostriche, tagliatelle di casa al pesto di pistacchio di Bronte e gamberetti, zuppa di pesce, involtini di anatra

CURIOSITÀ: Il nome Salisire è dedicato a papà Antonino, il Sire, e il suo percorso in salita per piantare e curare le vigne, a ricordo costante che il vino è duro lavoro e solo un attento impegno crea l'unicità

SALISIRE 2012 Etna D.O.C. White

PRODUCTION AREA: Linguaglossa, north-eastern side of Etna
NAME AND AGE OF VINEYARD: Martinella, 2003
GRAPE VARIETY: Carricante, from organic method
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 at the end of September
PRODUCTION TECHNIQUE: The grapes are destemmed and softly pressed without oxygen. The fermentation takes place at a controlled temperature of 57°- 61°F. Afterwards the wine rests on the fine lees for 24 months then it concludes its evolution with a 21-months bottle ageing
FIRST PRODUCTION: 2008
NUMBER OF BOTTLES: 12.000
ALCOHOL CONTENT: 13 % vol.
pH - TOTAL ACIDITY: 3,3 pH- 6,6 g/l
DESCRIPTION: Straw-yellow colour with light greenish hue, this wine has citrus and balsamic fragrances, sulphurous and mineral notes. Savoury and fresh taste with a very long finish
IDEAL SERVICE TEMPERATURE: 54°F, we advice to leave the wine to breathe in the bottle or glasses for 5-10 minutes to enjoy the progressive explosion of aromas
MUM ARMIDA SUGGESTS TO DRINK SALISIRE WITH: Oysters, tagliatelle with mush of pistachio from Etna (Bronte) and shrimps, chowder, fried fish and vegetables

CURIOSITY: Salisire means Sali "the uphill" and Sire "Sir": dedicated to dad Antonino, the name of this wine remembers all his efforts to plant the vineyard and that only hard work, care and passion create a unique wine

