



VIVERA

Doc Etna Rosso Contrada Martinella

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Vivera Società Agricola Semplice](#)

Proprietà: Loredana Vivera, Armida

Gennaro

Enologo: Irene Vaccaro

Ad accoglierci in contrada Martinella a Linguaglossa nel versante nord-est dell'Etna, la vitalità e l'entusiasmo di Loredana Vivera, titolare dell'azienda familiare dal 2019. La franchezza nei modi e il sorriso contagioso predispongono alla positività. Mentre ci accompagna a visitare le vigne, con vista mare e pure Etna, ci racconta che sotto i nostri piedi si trova una delle colate di lava più antiche, profonda 250 metri. Le ventenni vigne sono a cordone speronato e in biologico certificato, con un bosco vicino, fonte di biodiversità. I suoli su cui allignano a 600 metri d'altitudine, sono ricchi di scheletro. Dai 14 ettari in contrada Martinella, accarezzati dal vento, vengono prodotte 30mila bottiglie. Una particolarità: la cantina, terminata nel 2008, segue i principi della cromoterapia per il benessere lavorativo. Loredana ci porta in sala degustazione: la guardo mentre ci parla dei suoi vini e trasmette tutta la sua passione. Storia particolare, la sua: dopo l'università a Gorizia in Scienze internazionali e Diplomatiche, va a Parigi per un master nel management della moda, settore dove lavorerà per 1 anno. Nel 2003 torna alla sua terra, cambiando la sua vita. In questo vino, dal frutto molto netto, con richiami di spezie e sottobosco, ritroviamo l'energia di Loredana. Al palato si muove con dinamica progressione nella sua integrità espressiva: il suo intenso racconto è destinato a durare.

(Alessandra Piubello)