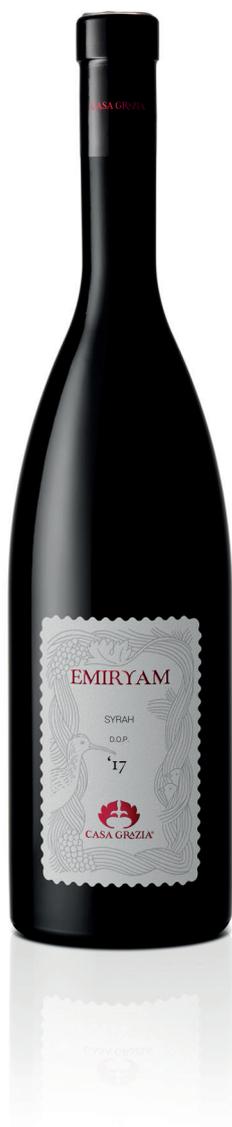


I frutti del grembo e la terra
risplende in ogni stagione.
Per loro i profumi assoluti
dei figli di un unico amore.
Lontane radici di un tempo
legate a romane memorie.

**Nome del vino:**

Emiryam

Classificazione:

Sicilia DOP

Varietà:

Syrah 100%

Zona di produzione:

Riserva naturale del Lago Biviere

Tipologia di terreno:

Tendente al sabbioso con presenza di scheletro (ciottoli)

Sistema di allevamento:

Spalliera con cordone speronato

Densità d'impianto:

4000-5000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:

50 quintali

Epoca di vendemmia:

Prima decade di settembre

Raccolta:

Manuale

Vinificazione:

Diraspapigiatura delle uve, fermentazione con macerazione delle bucce

Temperatura di fermentazione:

25°C

Durata fermentazione:

8 giorni

Tempi di macerazione sulle bucce:

20 giorni

Fermentazione malolattica:

Totalmente svolta dopo la fermentazione alcolica

Affinamento:

12 mesi in barrique e tonneau di rovere francese

Affinamento in bottiglia:

6 mesi

Gradazione alcolica:

13,5-14,5% Vol.

Wine name:

Emiryam

Classification:

Sicilia DOP

Grape variety:

Syrah 100%

Production area:

Nature Reserve of Biviere Lake

Type of soil:

Tending to sandy limestone with presence of stones (pebbles)

Cultivation system:

Espalier/cordon spur

Planting density:

4000-5000 plants per hectare

Yield grape/HA:

50 quintals

Harvesting period:

First ten days of september

Harvesting technique:

Manual

Vinification:

Destemming of the grapes, fermentation with maceration on the skins

Fermentation temperature:

25°C

Fermentation period:

8 days

Maceration on the skins:

20 days

Malolatic fermentation:

Completely carried out after alcoholic fermentation

Ageing:

12 months in barriques and French oak tonneaux

Refinement in bottle:

6 months

Alcohol content:

13,5-14,5% Vol.

Azienda Vitivinicola
CASA DI GRAZIA

Uffici Amministrativi
Zona Ind.le 2° Strada
C.da Brucazzi
93012 Gela (CL)
T +39 0933 919465
info@casagrazia.com
casagrazia.com