

L'attesa di un nobile gesto,  
le viti incrociate Vittoria.  
La mano che tende alla terra,  
montagne e dune di mare.  
Le vigne, conquista sapiente,  
con Grazia una nuova dimora.

**Nome del vino:**

Victorya 1607

**Classificazione:**

Cerasuolo di Vittoria DOCG

**Varietà:**

Nero d'Avola 50% – Frappato 50%

**Zona di produzione:**

Riserva Naturale del Lago Biviere

**Tipologia di terreno:**

Terre tendenti al sabbioso con presenza di scheletro (ciotoli)

**Sistema di allevamento:**

Spalliera con cordone speronato e Guyot

**Densità d'impianto:**

4000-5000 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:**85 quintali per il Frappato,  
70 quintali per il Nero d'Avola**Epoca di vendemmia:**

Seconda decade di settembre

**Raccolta:**

Manuale

**Vinificazione:**

Diraspapigiatura delle uve, fermentazione con macerazione delle bucce

**Temperatura di fermentazione:**

25-26°C

**Durata fermentazione:**

8 giorni

**Tempi di macerazione sulle bucce:**

10 giorni

**Fermentazione malolattica:**

Totalmente svolta dopo la fermentazione alcolica

**Contenitori di affinamento:**

Acciaio

**Durata affinamento:**

8 mesi sui lieviti

**Affinamento in bottiglia:**

4 mesi

**Gradazione alcolica:**

13-13,5% Vol.

**Wine name:**

Victorya 1607

**Classification:**

Cerasuolo di Vittoria DOCG

**Grape variety:**

Nero d'Avola 50% – Frappato 50%

**Production area:**

Nature Reserve of Biviere Lake

**Type of soil:**

Tending to sandy limestone with presence of stones (pebbles)

**Cultivation system:**

Espalier/Guyot cordon spur

**Planting density:**

4000-5000 plants per hectare

**Yield grape/HA:**85 quintals (Frappato),  
70 quintals (Nero d'Avola)**Harvesting period:**

Second ten days of september

**Harvesting technique:**

Manual

**Vinification:**

Destemming of the grapes, fermentation with maceration on the skins

**Fermentation temperature:**

25-26°C

**Fermentation period:**

8 days

**Maceration on the skins:**

10 days

**Malolatic fermentation:**

Completely carried out after alcoholic fermentation

**Ageing vessels:**

Stainless steel tanks

**Ageing:**

8 months on yeasts

**Refinement in bottle:**

4 months

**Alcohol content:**

13-13.5% 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