

Per mille profumi d'arancio
colori di un tempo vissuto.
L'attesa di aromi festosi,
essenza di fiori gustosi.
Poi d'oro dipinge la notte che
a lungo si riempie di frutti.

**Nome del vino:**

Zahara

Classificazione:

Sicilia DOP

Varietà:

Grillo 100%

Zona di produzione:

Riserva naturale del Lago Biviere

Tipologia di terreno:

Terreno sciolto tendente al sabbioso

Sistema di allevamento:

Controspalliera con potatura a Guyot

Densità d'impianto:

4000-5000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:

90 quintali

Epoca di vendemmia:

Terza decade di agosto

Raccolta:

Manuale

Vinificazione:

Diraspapigiatura, pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata

Contenitori di fermentazione:

Acciaio

Temperatura di fermentazione:

16°C

Durata fermentazione:

15 giorni

Contenitore di affinamento:

Acciaio

Durata affinamento:

4 mesi sui lieviti

Affinamento in bottiglia:

2 mesi

Gradazione alcolica:

12-13% Vol.

Wine name:

Zahara

Classification:

Sicilia DOP

Grape variety:

Grillo 100%

Production area:

Nature Reserve of Biviere Lake

Type of soil:

White limestone and red sands

Cultivation system:

Counter/Guyot pruning

Planting density:

4000-5000 plants per hectare

Yield grape/HA:

90 quintals

Harvesting period:

Third ten days of august

Harvesting technique:

Manual

Vinification:

Destemming with soft pressing, static decantation of the must, fermentation at controlled temperature

Fermentation vessels:

Stainless steel tanks

Fermentation temperature:

16°C

Fermentation period:

15 days

Ageing vessels:

Stainless steel tanks

Ageing:

4 months on yeasts

Refinement in bottle:

2 months

Alcohol content:

12-13% 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