

**Fatica di solchi di mare
visione di viaggi da amare.
L'approdo nel tempo
si ergeva sicuro di luce divina.
Famiglia di terre custode Brunetti
del far e d'operare.**



Certificazione
in biologico

Organic
Certification



CASA GRAZIA

Strada vicinale Spina Santa
C.da Passo di Piazza
93012 Gela - Sicilia - Italia

Nome del vino:

Brunetti D'Opera

Classificazione:

Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G. Sicilia

Varietà:

Nero d'Avola 60%, Frappato 40%

Zona di produzione:

Riserva Naturale del Lago Biviere

Tipologia del terreno:

Terre tendenti al sabbioso con presenza di scheletro

Sistema di allevamento:

Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto:

4000 - 4500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:

70 quintali Frappato, 70 quintali Nero D'Avola

Epoca di vendemmia:

Seconda e terza decade di Settembre

Raccolta:

Manuale

Vinificazione in rosso:

Selezione manuale dei grappoli, diraspapigiatura delle uve, macerazione sulle bucce, rimontaggi brevi e frequenti durante la fermentazione tumultuosa, se ne riduce la frequenza a fine fermentazione

Contenitore di fermentazione:

Acciaio

Temp. fermentazione:

25°C

Durata fermentazione:

8 giorni

Tempi di macerazione sulle bucce:

15 - 20 giorni

Fermentazione malolattica:

Totalmente svolta dopo la fermentazione alcolica

Affinamento:

12 mesi in barriques di cui 25% in barriques nuove e 75% in barriques di secondo e terzo passaggio

Affinamento in bottiglia:

Minimo 6 mesi

Gradazione alcolica:

13 - 14% Vol.

Name of wine:

Brunetti D'Opera

Classification:

Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G. Sicilia

Varieties:

Nero D'Avola 60%, Frappato 40%

Production Area:

Natural Reserve of Biviere Lake

Type of Soil:

Slightly tending to sandy with a skeleton presence

Training System:

Espalier with a double Guyot pruning system

Planting Density:

4000 - 4500 plants per hectare

Yield per hectare:

70 quintals Frappato, 70 quintals Nero d'Avola

Harvest period:

Second and third ten days of September

Harvest method:

Manual

Vinification:

Manual selection of bunches, destemming and crushing of the grapes, maceration on the skins, short and frequent pumping over during tumultuous fermentation, reducing the frequency at the end of fermentation.

Fermentation containers:

Steel vats

Fermentation temperature:

25°C

Fermentation duration:

8 days

Maceration time of skins:

15 - 20 days

Malolactic fermentation:

Totally carried out after alcoholic fermentation

Aging:

12 months in barriques: 25% in new barriques and 75% in second and third passage barriques

Aging in bottle:

6 months minimum

Alcoholic content:

13 - 14% Vol