

Rosato e felice ti aspetta il  
segno che induce alla festa.  
Momento sapiente e frugale  
profumo di ogni tempesta.  
L'aspetto si vede e riecheggia,  
natura e poi d'altro colore.



Certificazione  
in biologico

Organic  
Certification



CASA GRAZIA

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

**Nome del vino:**

Euphorya

**Classificazione:**

Vino Spumante Rosé Frappato Brut  
Terre Siciliane IGT

**Varietà:**

Frappato 100%

**Zona di produzione:**

Riserva Naturale, sulle rive del Lago  
Biviere

**Tipologia del terreno:**

Terreno sabbioso, calcareo e ferroso

**Sistema di allevamento:**

Controspalliera con potatura a Guyot

**Densità di impianto:**

4500 - 5000 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:**

70 - 80 quintali

**Epoca di vendemmia:**

Terza decade di Agosto

**Raccolta:**

Manuale

**Vinificazione:**

Selezione manuale dei grappoli,  
diraspapigiatura, pressatura soffice,  
decantazione statica del mosto,  
fermentazione controllata

**Contenitore di fermentazione:**

Acciaio

**Temp. fermentazione:**

15°C

**Durata fermentazione:**

15 giorni

**Spumantizzazione:**

Rifermentato in autoclave  
(secondo metodo Martinotti)

**Durata spumantizzazione:**

3 mesi

**Affinamento in bottiglia:**

2 mesi

**Gradazione alcolica:**

12 - 12,5% Vol.

**Name of wine:**

Euphorya

**Classification:**

Sparkling Rosé Frappato Brut  
Terre Siciliane IGT

**Variety:**

100% Frappato

**Production area:**

Natural Reserve, on the shores of the  
Biviere Lake

**Type of terrain:**

Sandy, calcareous and ferrous

**Training system:**

Espalier with a double Guyot pruning  
system

**Planting density:**

4500 - 5000 plants per hectare

**Yield per hectare:**

70 - 80 quintals

**Harvest period:**

End of August

**Harvest method:**

Manual

**Vinification:**

Manual selection of bunches,  
destemming and crushing, soft pressing,  
settling of the must, fermentation at  
controlled temperature

**Fermentation containers:**

Steel vats

**Fermentation temperature:**

15°C

**Fermentation duration:**

15 days

**Sparkling wine process:**

Re-fermentation in steel vats  
(following the Martinotti method)

**Duration sparkling wine process:**

3 months

**Aging in bottle:**

2 months

**Alcoholic content:**