

**La forza racconta tensione
avanza rubino il colore.
Profumi maturi e speziati
si insuainano in corpi palati.
Avanza e mostra poi fiera
la grazia che scorre leggera.**



Certificazione
in biologico

Organic
Certification



CASA GRAZIA

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

Nome del vino:

Gradiva

Classificazione:

Sicilia DOC

Varietà:

Nero d'Avola 100%

Zona di produzione:

Castello Federiciano – Piana di Gela

Tipologia di terreno:

Terra di medio impasto, limo argillosa

Sistema di allevamento:

Controspalliera con potatura Guyot

Densità di impianto:

4000-5000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:

65 quintali

Epoca di vendemmia:

Seconda decade di settembre

Raccolta:

Manuale

Vinificazione in rosso:

Selezione manuale dei grappoli,
diraspigiatura delle uve, macerazione

sulle bucce, rimontaggi brevi e frequenti durante la fermentazione tumultuosa, se ne riduce la frequenza a fine fermentazione

Contenitori fermentazione:

Acciaio

Temp. fermentazione:

25°C

Durata fermentazione:

8 Giorni

Durata di macerazione sulle bucce:

10 - 15 Giorni

Fermentazione malolattica:

Totalmente svolta dopo la fermentazione alcolica

Affinamento:

12 mesi in barrique di rovere francese

Affinamento in bottiglia:

6 mesi

Gradazione alcolica:

13,5 - 14,5 % Vol.

Name of wine:

Gradiva

Classification:

Sicilia DOC

Variety:

Nero d'Avola 100%

Production area:

Frederick II Castle – Plain of Gela

Type of soil:

Medium clayey mix soil with silt

Training system:

Espalier with a double Guyot pruning system

Planting density:

4500 - 5000 plants per hectare

Yield per hectare:

65 quintals

Harvest period:

Second 10 days of September

Harvest method:

Manual

Vinification in red:

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 on skins:

10 - 15 days

Malolactic fermentation:

Totally carried out after alcoholic fermentation

Aging:

12 months in french oak barriques

Aging in bottle:

6 months

Alcoholic content:

13,5 - 14,5% Vol.