

**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.**



**Certificazione
in biologico**

**Organic
Certification**



CASA GRAZIA

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

Nome del vino:

Victorya 1607

Classificazione:

Cerasuolo di Vittoria DOCG Sicilia

Varietà:

Nero d'Avola 50%, Frappato 50%

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 - 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 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

Contenitori fermentazione:

Acciaio

Temp. fermentazione:

25°C

Durata fermentazione:

10 - 15 giorni

Durata di macerazione sulle bucce:

12 - 15 giorni

Fermentazione malolattica:

Totalmente svolta dopo la fermentazione alcolica

Contenitori di affinamento:

Acciaio

Affinamento:

9 mesi sui lieviti

Affinamento in bottiglia:

3 mesi

Gradazione alcolica:

13 - 14% Vol.

Name of wine:

Victorya 1607

Classification:

Cerasuolo di Vittoria DOCG Sicilia

Varieties:

Nero d'Avola 50%, Frappato 50%

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 - 5000 plants per hectare

Yield per hectare:

85 quintals Frappato, 70 quintals Nero d'Avola

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:

10 - 15 days

Maceration time on skins:

12 - 15 days

Malolactic fermentation:

Totally carried out after alcoholic fermentation

Aging containers:

Steel vats

Aging:

9 months in steel vats on lees

Aging in bottle:

3 months

Alcoholic content:

13 - 14% Vol.