

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 DOC

Varietà:

Grillo 100%

Zona di produzione:

Riserva Naturale del Lago Biviere

Tipologia del terreno:

Terreno sabbioso, calcareo e ferroso

Sistema di allevamento:

Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto:

5000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:

90 quintali

Epoca di vendemmia:

Seconda decade di Agosto

Raccolta:

Manuale

Vinificazione:

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

Contenitori di fermentazione:

Acciaio

Temp. fermentazione:

15°C

Durata fermentazione:

15 giorni

Contenitori affinamento:

Acciaio

Durata Affinamento:

6 - 7 mesi sui lieviti con alternate batonnage

Affinamento in bottiglia:

3 mesi

Gradazione alcolica:

12 - 13% Vol.

Name of wine:

Zahara

Classification:

Sicilia DOC

Variety:

Grillo 100%

Production area:

Natural Reserve of Biviere Lake

Type of soil:

Sandy, calcareous and ferrous soil

Training system:

Espalier with a double Guyot pruning system

Planting density:

5000 plants per hectare

Yield per hectare:

90 quintals

Harvest period:

Second 10 days 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

Aging containers:

Steel vats

Aging:

6 - 7 months on lees with alternating batonnage

Aging in bottle:

3 months

Alcoholic content:

12 - 13% Vol.

Certificazione
in biologico

Organic
Certification



CASA GRAZIA

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

CASAGRAZIA.COM

VINI IN VIGNA