

**Per Mari Nero d'Avola è un vino rosso dal colore vigoroso con vibranti sfumature violacee, trascina l'olfatto verso un profumo intenso, connubio tra more selvatiche, amarena e prugna, donando al palato un gusto vellutato, elegante e ben definito, con un finale minerale di piacevole persistenza.**



Certificazione  
in biologico

Organic  
Certification



CASA GRAZIA

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

**Nome vino:**

Per Mari Nero d'Avola

**Classificazione:**

Sicilia DOC

**Varietà:**

Nero d'Avola

**Zona di produzione:**

Castello Federiciano

**Tipologia del terreno:**

Terreno di medio impasto

**Sistema di allevamento:**

Controspalliera con potatura a Guyot

**Densità di impianto:**

4000 - 5000 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:**

65 quintali

**Epoca di vendemmia:**

Seconda decade di Settembre

**Raccolta:**

Manuale

**Vinificazione:**

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

**Temp. fermentazione:**

25°C

**Durata fermentazione:**

8 giorni

**Durata macerazione delle bucce:**

10 - 15 giorni

**Fermentazione malolattica:**

Totalmente svolta dopo la fermentazione alcolica

**Contenitori di affinamento:**

Acciaio

**Durata affinamento:**

6 mesi in acciaio e 6 mesi in barrique di rovere Francese

**Affinamento in bottiglia:**

6 mesi

**Gradazione alcolica:**

13,5 - 14,5% Vol.

**Name of wine:**

Per Mari Nero d'Avola

**Classification:**

Sicilia DOC

**Variety:**

Nero d'Avola

**Production area:**

Frederick castle

**Type of soil:**

Medium texture soil

**Training system:**

Espalier with a double Guyot pruning system

**Planting density:**

4000 - 5000 plants per hectare

**Yield per hectare:**

65 quintals

**Harvest period:**

Second 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 temperature:**

25°C

**Fermentation duration:**

8 days

**Maceration time on skins:**

10 - 15 days

**Malolactic fermentation:**

Totally carried out after alcoholic fermentation

**Aging containers:**

Steel vats

**Aging:**

6 months in steel vats and 6 months in french oak barriques

**Aging in bottle:**

6 months

**Alcoholic content:**

13,5 - 14,5%