

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.



Nome vino:	Per Mari Nero d'Avola	Vinificazione:	Diraspapigliatura delle uve, macerazione sulle bucce, rimontaggi brevi e frequenti durante la fermentazione tumultuosa, se ne riduce la frequenza a fine fermentazione
Classificazione:	Sicilia DOC	Temp. fermentazione:	25°C
Varietà:	Nero d'Avola	Durata fermentazione:	8 giorni
Zona di produzione:	Castello Federiciano	Durata macerazione delle bucce:	10 - 15 giorni
Tipologia del terreno:	Terreno di medio impasto	Fermentazione malolattica:	Totalmente svolta dopo la fermentazione alcolica
Sistema di allevamento:	Controspalliera con potatura a Guyot	Containitori di affinamento:	Acciaio
Densità di impianto:	4000 - 5000 ceppi per ettaro	Durata affinamento:	6 mesi in acciaio e 6 mesi in barrique di rovere Francese
Resa per ettaro:	65 quintali	Affinamento in bottiglia:	6 mesi
Epoca di vendemmia:	Seconda decade di Settembre	Gradazione alcolica:	13,5 - 14,5% Vol.
Raccolta:	Manuale		

Name of wine:	Per Mari Nero d'Avola	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.
Classification:	Sicilia DOC	Fermentation temperature:	25°C
Variety:	Nero d'Avola	Fermentation duration:	8 days
Production area:	Frederick castle	Maceration time on skins:	10 - 15 days
Type of soil:	Medium texture soil	Malolactic fermentation:	Totally carried out after alcoholic fermentation
Training system:	Espalier with a double Guyot pruning system	Aging containers:	Steel vats
Planting density:	4000 - 5000 plants per hectare	Aging:	6 months in steel vats and 6 months in french oak barriques
Yield per hectare:	65 quintals	Aging in bottle:	6 months
Harvest period:	Second ten days of September	Alcoholic content:	13,5 - 14,5%
Harvest method:	Manual		



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