

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
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%



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