

Tra Dune è il racconto dell'esclusiva bellezza di un paesaggio racchiuso attorno al Lago Biviere, luogo in cui la natura incontra dune sabbiose, vegetazioni floride e rare specie che la popolano.

Tra Dune rosso, blend di uve a bacca rossa, è un vino di grande qualità, dalle note fruttate e speziate, piacevole al palato, morbido ed elegante.



CERTIFICAZIONE
IN BIOLOGICO
ORGANIC
CERTIFICATION

CASA GRAZIA

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

Nome del vino:

Tra Dune Rosso

Classificazione:

Terre Siciliane IGT

Varietà:

Blend di uve rosse autoctone ed internazionali

Zona di produzione:

Piana di Gela e Lago Biviere

Tipologia del terreno:

Terra di medio impasto tendente al compatto

Sistema di allevamento:

Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto:

4000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:

65 quintali

Epoca di vendemmia:

Seconda decade di Settembre

Raccolta:

Manuale

Vinificazione in rosso:

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:

10- 15 Giorni

Durata di macerazione delle bucce:

12 - 15 Giorni

Fermentazione malolattica:

Totalmente svolta dopo la fermentazione alcolica

Durata Affinamento:

8 mesi in acciaio e 4 mesi in barrique di rovere Francese

Affinamento in bottiglia:

6 mesi

Gradazione alcolica:

13 - 14 % Vol.

Name of wine:

Tra Dune Rosso

Classification:

Terre Siciliane IGT

Varieties:

Blend of native and international red grape varieties

Production area:

Natural Reserve of Lake Biviere and Plain of Gela

Type of soil:

Medium-texture soil tending to compact

Training system:

Espalier with a double Guyot pruning system

Planting density:

4000 plants per hectare

Yield per hectare:

65 quintals

Harvest period:

Second 10 days of September

Harvest method:

Manual

Vinification:

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:

10 - 15 days

Maceration time on skins:

12 - 15 days

Aging:

8 months in steel vats and 4 months in french oak barriques

Malolactic fermentation:

Totally carried out after alcoholic fermentation

Aging in bottle:

6 months

Alcoholic content:

13 - 14%