

**Da un luogo di lago salato
la forza robusta di vite.
Da viti incrociate e diffuse,
sapori di terre e di mare.
Aggiunti e gustosi palati,
respiri di atavica forza.**



CERTIFICAZIONE
IN BIOLOGICO
ORGANIC
CERTIFICATION

CASA GRAZIA

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

Nome del vino:

Vi Veri

Classificazione:

Sicilia DOC

Varietà:

Cabernet Sauvignon 100%

Zona di produzione:

Contrada Passo di Piazza a nord della
Riserva Naturale del Lago Biviere

Tipologia del terreno:

Terreno di medio impasto tendente al
sabbioso

Sistema di allevamento:

Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto:

4000 - 4200 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:

40 - 50 quintali

Epoca di vendemmia:

Seconda decade di Settembre

Raccolta:

Manuale

Vinificazione in rosso:

Selezione manuale dei grappoli,
diraspapigiatura delle uve, macerazione
sulle bucce, rimontaggi brevi e frequenti
durante la fermentazione tumultuosa,
se ne riduce la frequenza a fine
fermentazione

Contenitori fermentazione:

Acciaio

Temp. fermentazione:

25°C

Durata fermentazione:

8 giorni

Durata di macerazione delle bucce:

10 - 15 giorni

Fermentazione malolattica:

Totamente svolta dopo la fermentazione
alcolica

Affinamento:

12 mesi in barrique di rovere francese

Affinamento in bottiglia:

6 mesi

Gradazione alcolica:

13,5 - 14,5% Vol.

Name of wine:

Vi Veri

Classification:

Sicilia DOC

Variety:

Cabernet Sauvignon 100%

Production area:

Passo di Piazza District to the north of
Natural Reserve of Biviere Lake

Type of soil:

Medium-textured soil tending to sandy

Training system:

Espalier with a double Guyot pruning
system

Planting density:

4000 - 4200 plants per hectare

Yield per hectare:

40 - 50 quintals

Harvest period:

Second ten days of September

Harvest method:

Manual

Vinification in red:

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 containers:

Steel vats

Fermentation temperature:

25°C

Fermentation duration:

8 days

Maceration time on skins:

10 - 15 days

Malolactic fermentation:

Totally carried out after alcoholic
fermentation

Aging:

12 months in french oak barriques

Aging in bottle:

6 months

Alcoholic content:

13.5 - 14,5% Vol.