

**Da un luogo di lago salato  
la forza robusta di vite.  
Da viti incrociate e diffuse,  
sapori di terre e di mare.  
Aggiungi 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, diraspapigliatura 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:**

Totalmente 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.