

**Attesa del tempo più lieto,
aspetto e vedo i suoi frutti.
Intorno la quiete si muove,
natura di bacche e di mare.
Arriva il momento di luce,
profuma, mi inebria e permane.**



CERTIFICAZIONE
IN BIOLOGICO
ORGANIC
CERTIFICATION

CASA GRAZIA

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

Nome del vino:

Laetitya

Classificazione:

Sicilia DOC

Varietà:

Frappato 100%

Zona di produzione:

Riserva Naturale del Lago Biviere

Tipologia del terreno:

Terre bianche calcaree e sabbie rosse

Sistema di allevamento:

Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto:

4000 - 5000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:

60 - 70 quintali

Epoca di vendemmia:

Seconda decade di Settembre

Raccolta:

Manuale

Vinificazione in rosso:

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

Contenitori fermentazione:

Acciaio

Temp. fermentazione:

26°C

Durata fermentazione:

5 - 7 giorni

Durata di macerazione sulle bucce:

7 giorni

Fermentazione malolattica:

Totalmente svolta dopo la fermentazione alcolica

Affinamento:

6 mesi in acciaio sui lieviti

Affinamento in bottiglia:

2 mesi

Gradazione alcolica:

13 - 14% Vol.

Name of wine:

Laetitya

Classification:

Sicilia DOC

Variety:

Frappato 100%

Production area:

Natural Reserve of Biviere Lake

Type of soil:

White limestone and red sandy soils

Training system:

Espalier with a double Guyot pruning system

Planting density:

4000 - 5000 plants per hectare

Yield per hectare:

60 - 70 quintals

Harvest period:

Second part 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:

26°C

Fermentation duration:

5 - 7 days

Maceration time on skins:

7 days

Malolactic Fermentation:

Totally carried out after alcoholic fermentation

Aging containers:

Steel vats

Aging:

6 months in steel vats on lees

Aging in bottle:

2 months

Alcoholic content:

13 - 14% Vol.