

Il suo nome è un richiamo al prezioso Lago Biviere, bacino naturale salato, un luogo di pura bellezza in cui vengono custoditi con amore i frutti nati dalle proprie vigne. In questo terroir unico crescono uve che danno vita a grandi vini dall'inconfondibile sapidità donata dal Lago. Un vino frizzante naturale generato dalla equilibrata unione tra l'intensità delle uve Moscato, l'eleganza e la freschezza del Grillo e l'inconfondibile aromaticità del Traminer.



CERTIFICAZIONE
IN BIOLOGICO
ORGANIC
CERTIFICATION

CASA GRAZIA

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

Nome del vino:

Lagodamare

Classificazione:

Vino bianco frizzante

Varietà:

Blend di uve bianche autoctone ed internazionali

Zona di produzione:

Riserva Naturale del Lago Biviere e Contrada Passo di Piazza

Tipologia del terreno:

Tendente al sabbioso/calcareo

Sistema di allevamento:

Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto:

4000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:

90 quintali

Epoca di vendemmia:

Seconda/terza decade di Agosto

Raccolta:

Manuale

Vinificazione:

Diraspapigiatura, pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata

Contenitori di fermentazione:

In acciaio

Temp. fermentazione:

15°C

Durata fermentazione:

15 Giorni

Spumantizzazione:

Rifermentazione in autoclave

Durata spumantizzazione:

7 giorni

Affinamento in bottiglia:

1 mese

Gradazione alcolica:

11 - 12% Vol.

Wine name:

Lagodamare

Appellation:

Sparkling white wine

Grape varieties:

Blend of indigenous and international white grape varieties

Production area:

Passo di Piazza District and Natural Reserve of Biviere Lake

Type of soils:

Tending to sandy and calcareous

Training system:

Espalier with a double Guyot pruning system

Planting density:

4000 plants per hectare

Yield per hectare:

90 quintals

Harvest period:

Second / third ten days of August

Harvest method:

Manual

Vinification:

Manual selection of bunches, destemming and crushing, soft pressing, settling of the must, fermentation at controlled temperature

Fermentation containers:

Steel vats

Fermentation temperature:

15°C

Fermentation duration:

15 days

Sparkling wine process:

Re-fermentation in steel vats

Sparkling wine process duration:

7 days

Aging in bottle:

1 month

Alcohol content:

11 - 12% Vol.