

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.



CASA GRAZIA

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:	Diraspapigliatura, 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.

CERTIFICAZIONE
IN BIOLOGICO
ORGANIC
CERTIFICATION

CASA GRAZIA

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

CASAGRAZIA.COM

VINI IN VIGNA