

**L'attesa di un nobile gesto,  
le viti incrociate Vittoria.  
La mano che tende alla terra,  
montagne e dune di mare.  
Le vigne, conquista sapiente,  
con Grazia una nuova dimora.**

**Nome del vino:**

Victorya 1607

**Classificazione:**

Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G. Sicilia

**Varietà:**

Nero d'Avola 50%, Frappato 50%

**Zona di produzione:**

Riserva Naturale del Lago Biviere

**Tipologia del terreno:**

Terre tendenti al sabbioso con presenza di scheletro

**Sistema di allevamento:**

Controspalliera con potatura a Guyot

**Densità di impianto:**

4000 - 5000 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:**

85 quintali per il Frappato, 70 quintali per il Nero d'Avola

**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:**

10 - 15 giorni

**Durata di macerazione sulle bucce:**

12 - 15 giorni

**Fermentazione malolattica:**

Totalmente svolta dopo la fermentazione alcolica

**Contenitori di affinamento:**

Acciaio

**Affinamento:**

9 mesi sui lieviti

**Affinamento in bottiglia:**

3 mesi

**Gradazione alcolica:**

13 - 14% Vol.

**Name of wine:**

Victorya 1607

**Classification:**

Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G. Sicilia

**Varieties:**

Nero d'Avola 50%, Frappato 50%

**Production area:**

Natural Reserve of Biviere Lake

**Type of soil:**

Slightly tending to sandy with a skeleton presence

**Training system:**

Espalier with a double Guyot pruning system

**Planting density:**

4000 - 5000 plants per hectare

**Yield per hectare:**

85 quintals Frappato, 70 quintals Nero d'Avola

**Harvest period:**

Second 10 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:**

10 - 15 days

**Maceration time on skins:**

12 - 15 days

**Malolactic fermentation:**

Totally carried out after alcoholic fermentation

**Aging containers:**

Steel vats

**Aging:**

9 months in steel vats on lees

**Aging in bottle:**

3 months

**Alcoholic content:**

13 - 14% 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