

**I frutti del grembo e la terra  
risplendi in ogni stagione.  
Per loro i profumi assoluti  
dei figli di un unico amore.  
Lontane radici di un tempo  
legate a romane memorie.**

**Nome del vino:**

Emiryam

**Classificazione:**

Sicilia DOC

**Varietà:**

Syrah 100%

**Zona di produzione:**

Riserva Naturale del Lago Biviere

**Tipologia di terreno:**

Sabbioso, calcareo e ferroso

**Sistema di allevamento:**

Controspalliera con potatura a Guyot

**Densità di impianto:**

5000 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:**

50 quintali

**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:**

8 giorni

**Durata di macerazione sulle bucce:**

10 - 15 giorni

**Fermentazione malolattica:**

Totamente svolta dopo la fermentazione alcolica

**Affinamento:**

12 mesi in barrique di rovere francese

**Affinamento in bottiglia:**

6 mesi

**Gradazione alcolica:**

13 - 14 % Vol.

**Name of wine:**

Emiryam

**Classification:**

Sicilia DOC

**Variety:**

Syrah 100%

**Production area:**

Natural Reserve of Biviere Lake

**Type of soil:**

Sandy, calcareous and ferrous

**Training system:**

Espalier with a double Guyot pruning system

**Planting density:**

5000 plants per hectare

**Yield per hectare:**

50 quintals

**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:**

8 days

**Maceration time on skins:**

10 - 15 days

**Malolactic fermentation:**

Totally carried out after alcoholic fermentation

**Aging duration:**

12 months in french oak barriques

**Aging in bottle:**

6 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