

**Fatica di solchi di mare  
visione di viaggi da amare.  
L'approdo nel tempo  
si ergeva sicuro di luce divina.  
Famiglia di terre custode Brunetti  
del far e d'operare.**



CERTIFICAZIONE  
IN BIOLOGICO  
ORGANIC  
CERTIFICATION

CASA GRAZIA

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

**Nome del vino:**

Brunetti D'Opera

**Classificazione:**

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

**Varietà:**

Nero d'Avola 60%, Frappato 40%

**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 - 4500 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:**

70 quintali Frappato, 70 quintali Nero D'Avola

**Epoca di vendemmia:**

Seconda e terza 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

**Contenitore di fermentazione:**

Acciaio

**Temp. fermentazione:**

25°C

**Durata fermentazione:**

8 giorni

**Tempi di macerazione sulle bucce:**

15 - 20 giorni

**Fermentazione malolattica:**

Totamente svolta dopo la fermentazione alcolica

**Affinamento:**

12 mesi in barriques di cui 25% in barriques nuove e 75% in barriques di secondo e terzo passaggio

**Affinamento in bottiglia:**

Minimo 6 mesi

**Gradazione alcolica:**

13 - 14% Vol.

**Name of wine:**

Brunetti D'Opera

**Classification:**

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

**Varieties:**

Nero D'Avola 60%, Frappato 40%

**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 - 4500 plants per hectare

**Yield per hectare:**

70 quintals Frappato, 70 quintals Nero d'Avola

**Harvest period:**

Second and third ten 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 of skins:**

15 - 20 days

**Malolactic fermentation:**

Totally carried out after alcoholic fermentation

**Aging:**

12 months in barriques: 25% in new barriques and 75% in second and third passage barriques

**Aging in bottle:**

6 months minimum

**Alcoholic content:**

13 - 14% Vol