

**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.**



**Nome del vino:**  
Brunetti D'Opera

**Classificazione:**  
Cerasuolo di Vittoria DOCG 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, diraspapigliatura 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:**  
Totalmente 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 DOCG 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



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