



CASA di GRAZIA



NOME DEL VINO	EMIRYAM
CLASSIFICAZIONE	Sicilia DOC
VARIETÀ	100% Syrah
ZONA DI PRODUZIONE	Riserva naturale del Lago Biviere
TIPOLOGIA DI TERRENO	Tendente al sabbioso con presenza di scheletro (ciotoli)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera con cordone speronato
DENSITÀ D'IMPIANTO	4000-5000 ceppi per ettaro
RESA PER ETTARO	50 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	Prima decade di Settembre
RACCOLTA	Manuale
VINIFICAZIONE	Diraspapigiatura delle uve, fermentazione con macerazione delle bucce
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	25°C
DURATA FERMENTAZIONE	8 giorni
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE	20 giorni
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Totalmente svolta dopo la fermentazione alcolica
AFFINAMENTO	12 mesi in barrique e tonneaux di rovere francese
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	6 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5-14,5% Vol.

WINE NAME	EMIRYAM
CLASSIFICATION	Sicilia DOC
GRAPE VARIETY	100% Syrah
PRODUCTION AREA	Nature Reserve of Biviere Lake
TYPE OF SOIL	Tending to sandy limestone with presence of stones (pebbles)
CULTIVATION SYSTEM	Espalier/cordon spur
PLANTING DENSITY	4,000-5,000 plants per hectare
YIELD GRAPE / HA	50 quintals
HARVESTING PERIOD	First ten days of September
HARVESTING TECHNIQUE	Manual
VINIFICATION	Destemming of the grapes, fermentation with maceration on the skins
FERMENTATION TEMPERATURE	25°C
MACERATION	8 days
MACERATION ON THE SKINS	20 days
MALOLACTIC FERMENTATION	Completely carried out after alcoholic fermentation
AGEING	12 months in barriques and French oak tonneaux
REFINEMENT IN BOTTLE	6 months
ALCOHOL CONTENT	13,5-14,5% Vol.