



CASA di GRAZIA



NOME DEL VINO	1607 VICTORYA
CLASSIFICAZIONE	Cerasuolo di Vittoria DOCG
VARIETÀ	50% Nero d'Avola – 50% Frappato
ZONA DI PRODUZIONE	Riserva naturale del Lago Biviere
TIPOLOGIA DI TERRENO	Terre tendenti al sabbioso con presenza di scheletro (ciotoli)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera con cordone speronato e Guyot
DENSITÀ D'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	Diraspapigiatura delle uve, fermentazione con macerazione delle bucce
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	25-26°C
DURATA FERMENTAZIONE	8 giorni
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE	10 giorni
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Totalmente svolta dopo la fermentazione alcolica
CONTENITORI AFFINAMENTO	Acciaio
DURATA AFFINAMENTO	8 mesi sui lieviti
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	4 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA	13-13,5% Vol.

Victorya

WINE NAME	1607 VICTORYA
CLASSIFICATION	Cerasuolo di Vittoria DOCG
GRAPE VARIETY	50% Nero d'Avola – 50% Frappato
PRODUCTION AREA	Nature Reserve of Biviere Lake
TYPE OF SOIL	Tending to sandy limestone with presence of stones (pebbles)
CULTIVATION SYSTEM	Espalier/Guyot cordon spur
PLANTING DENSITY	4000-5000 plants per hectare
YIELD GRAPE / HA	85 quintals (Frappato), 70 quintals (Nero d'Avola)
HARVESTING PERIOD	Second ten days of September
HARVESTING TECHNIQUE	Manual
VINIFICATION	Destemming of the grapes, fermentation with maceration on the skins
FERMENTATION TEMPERATURE	25-26° C
FERMENTATION PERIOD	8 days
MACERATION ON THE SKINS	10 days
MALOLATIC FERMENATION	Completely carried out after alcoholic fermentation
AGEING VESSELS	Stainless steel tanks
AGEING	8 months on yeasts
REFINEMENT IN BOTTLE	4 months
ALCOHOL CONTENT	13-13.5% Vol.