



CASA di GRAZIA



NOME DEL VINO ZAHARA
CLASSIFICAZIONE Sicilia DOC
VARIETÀ 100% Grillo

ZONA DI PRODUZIONE Riserva naturale del Lago Biviere
TIPOLOGIA DI TERRENO Terreno sciolto tendente al sabbioso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Controspalliera con potatura a Guyot
DENSITÀ D'IMPIANTO 4000-5000 ceppi per ettaro

RESA PER ETTARO 90 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA Terza decade di Agosto
RACCOLTA Manuale

VINIFICAZIONE Diraspigiatura, pressatura soffice, decantazione
statica del mosto, fermentazione a temperatura
controllata

CONTENITORI FERMENTAZIONE Acciaio
DURATA DI FERMENTAZIONE 15 giorni
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE 16°C
CONTENITORI AFFINAMENTO Acciaio
DURATA AFFINAMENTO 4 mesi sui lieviti
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 2 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA 12-13% Vol.

Zahara

WINE NAME ZAHARA
CLASSIFICATION Sicilia DOC
GRAPE VARIETY 100% Grillo

PRODUCTION AREA Nature Reserve of Biviere Lake
TYPE OF SOIL Loose-tending to sandy limestone
CULTIVATION SYSTEM Counter/Guyot pruning
PLANTING DENSITY 4000-5000 plants per hectare

YIELD GRAPE / HA 90 quintals
HARVESTING PERIOD Third decade of August
HARVESTING TECHNIQUE Manual

VINIFICATION Destemming with soft pressing, static decantation
of the must, fermentation at controlled temperature

FERMENTATION VESSELS Stainless steel tanks
FERMENTATION PERIOD 15 days
FERMENTATION TEMPERATURE 16°C

AGEING VESSELS Stainless steel tanks
AGEING 4-5 months on years

REFINEMENT IN BOTTLE 2 months
ALCOHOL CONTENT 12-13% Vol.