

**Nel tempo e per tempo matura
da sabbie di forge perdute.
Calcari che incontrano mari
di erbe, di fiori e di frutta.
Permane e rimane poi forte l'olfatto
di immane memoria.**

**Nome del vino:**

Zahara Riserva

Classificazione:

Sicilia DOC

Varietà:

Grillo 100%

Zona di produzione:Riserva Naturale del Lago
Biviere**Tipologia di terreno:**Terreno sabbioso, calcareo
e ferroso**Sistema di allevamento:**

Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto:

5000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:

80 quintali

Epoca di vendemmia:

Seconda decade di agosto

Raccolta:

Manuale

Vinificazione:Selezione manuale dei grappoli,
diraspigiatura, pressatura soffice,
decantazione statica del mosto,
fermentazione a temperatura controllata**Contenitori fermentazione:**

Acciaio

Temp. fermentazione:

14°C

Durata fermentazione:

15 Giorni

Contenitori affinamento:

Acciaio

Durata affinamento:

16 mesi sui lieviti con frequenti batonnage

Affinamento in bottiglia:

2 Mesi

Gradazione alcolica:

12-13,5% Vol.

Name of wine:

Zahara Riserva

Classification:

Sicilia DOC

Variety:

Grillo 100%

Production area:

Natural Reserve of Biviere Lake

Type of soil:Sandy, calcareous and
ferrous soil**Training system:**

Espalier with a Guyot pruning system

Planting density:

5000 plants per hectare

Yields per hectare:

80 quintals

Harvest period:

Second ten days of August

Harvest method:

Manual

Vinification:Manual selection of bunches,
destemming, and crushing, soft pressing,
settling of the must, fermentation at
controlled temperature**Fermentation containers:**

Steel vats

Fermentation temp.:

14°C

Fermentation duration:

15 days

Aging containers:

Steel vats

Aging duration:16 months on lees with alternating
batonnage**Aging in bottle:**

2 months

Alcoholic content:

12-13,5% 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