

Attesa del tempo più lieto,
 aspetto e vedo i suoi frutti.
 Intorno la quiete si muove,
 natura di bacche e di mare.
 Arriva il momento di luce,
 profuma, mi inebria e permane.



Nome del vino:
Laetitya

Classificazione:
Sicilia DOP

Varietà:
Frappato 100%

Zona di produzione:
Riserva naturale del Lago Biviere

Tipologia di terreno:
Terre bianche calcaree e sabbie rosse

Sistema di allevamento:
Spalliera con potatura a Guyot e cordone speronato

Densità d'impianto:
4000-5000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:
75-90 quintali

Epoca di vendemmia:
Seconda decade di settembre

Raccolta:
Manuale

Vinificazione:
In rosso con macerazione delle bucce, rimontaggi brevi e frequenti durante la fermentazione tumultuosa, se ne riduce la frequenza a fine fermentazione

Durata macerazione:
5-7 giorni

Temperatura di fermentazione:
26°C

Fermentazione malolattica:
Totalmente svolta dopo la fermentazione alcolica

Affinamento:
4-5 mesi in acciaio a temperatura controllata

Affinamento in bottiglia:
1-2 mesi

Gradazione alcolica:
13% Vol.

Wine name:
Laetitya

Classification:
Sicilia DOP

Grape variety:
Frappato 100%

Production area:
Nature Reserve of Biviere Lake

Type of soil:
White limestone and red sands

Cultivation system:
Espalier / Guyot cordon spur pruning

Planting density:
4000-5000 plants per hectare

Yield grape/HA:
75-90 quintals

Harvesting period:
Second ten days of september

Harvesting technique:
Manual

Vinification:
In red with maceration on the skins, tumultuous fermentation with short and frequent pumping-over until complete fermentation

Maceration:
5-7 days

Fermentation temperature:
26°C

Malolatic fermentation:
Completely carried out after alcoholic fermentation

Ageing:
4-5 months in steel at controlled temperature

Refinement in bottle:
1-2 months

Alcohol content:
13% Vol.

Azienda Vitivinicola
CASA DI GRAZIA

Uffici Amministrativi
Zona Ind.le 2° Strada
C.da Brucazzi
93012 Gela (CL)
T +39 0933 919465
info@casagrazia.com
casagrazia.com