

I frutti del grembo e la terra
risplende in ogni stagione.
Per loro i profumi assoluti
dei figli di un unico amore.
Lontane radici di un tempo
legate a romane memorie.



Nome del vino:
Emiryam

Classificazione:
Sicilia DOP

Varietà:
Syrah 100%

Zona di produzione:
Riserva naturale del Lago Biviere

Tipologia di terreno:
Tendente al sabbioso con presenza di scheletro (ciottoli)

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 DOP

Grape variety:
Syrah 100%

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:
4000-5000 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

Fermentation period:
8 days

Maceration on the skins:
20 days

Malolatic 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.

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