

A decorative border of stylized, light gray floral and leaf motifs surrounds the central text. The motifs include large, pointed leaves and stylized flowers with multiple petals.

**ZAHARA**

RISERVA

GRILLO  
SICILIA  
DOC



CASA GRAZIA®

|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>Nome del vino:</b><br>Zahara Riserva                                | <b>Densità di impianto:</b><br>5000 ceppi per ettaro   | <b>Contenitori fermentazione:</b><br>Acciaio                              |
| <b>Classificazione:</b><br>Sicilia DOC                                 | <b>Resa per ettaro:</b><br>80 quintali   | <b>Temp. fermentazione:</b><br>14°C                                       |
| <b>Varietà:</b><br>Grillo 100%   | <b>Epoca di vendemmia:</b><br>Seconda decade di agosto   | <b>Durata fermentazione:</b><br>15 Giorni                                 |
| <b>Zona di produzione:</b><br>Riserva Naturale del Lago Biviere        | <b>Raccolta:</b><br>Manuale  | <b>Contenitori affinamento:</b><br>Acciaio                                |
| <b>Tipologia di terreno:</b><br>Terreno sabbioso, calcareo e ferroso   | <b>Vinificazione:</b><br>Selezione manuale dei grappoli, diraspapigiatura, pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata | <b>Durata affinamento:</b><br>16 mesi sui lieviti con frequenti batonnage |
| <b>Sistema di allevamento:</b><br>Controspalliera con potatura a Guvot |  | <b>Affinamento in bottiglia:</b><br>2 Mesi                                |
|  |  | <b>Gradazione alcolica:</b><br>12-13,5% Vol.                              |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>Name of wine:</b><br>Zahara Riserva                          | <b>Planting density:</b><br>5000 plants per hectare  | <b>Fermentation containers:</b><br>Steel vats                          |
| <b>Classification:</b><br>Sicilia DOC                           | <b>Yields per hectare:</b><br>80 quintals  | <b>Fermentation temp.:</b><br>14°C                                     |
| <b>Variety:</b><br>Grillo 100%                                  | <b>Harvest period:</b><br>Second ten days of August  | <b>Fermentation duration:</b><br>15 days                               |
| <b>Production area:</b><br>Natural Reserve of Biviere Lake      | <b>Harvest method:</b><br>Manual   | <b>Aging containers:</b><br>Steel vats                                 |
| <b>Type of soil:</b><br>Sandy, calcareous and ferrous soil      | <b>Vinification:</b><br>Manual selection of bunches, destemming, and crushing, soft pressing, settling of the must, fermentation at controlled temperature | <b>Aging duration:</b><br>16 months on lees with alternating batonnage |
| <b>Training system:</b><br>Espalier with a Guyot prunina system |  | <b>Aging in bottle:</b><br>2 months                                    |
|   |  | <b>Alcoholic content:</b><br>12-13,5% Vol.                             |

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.



VINO BIOLOGICO  
ORGANIC WINE