

ADORE

VINI BIANCHI  
WHITE WINES

Dal mare conquiste di dune  
or netto e poi raggio di luce.  
Nei muschi l'agrume riecheggia  
nei sensi imprime l'essenza.  
Nei gesti già grava la voglia. Sentire,  
parlare e poi amare.



**Nome del vino:**  
Adorè

**Classificazione:**  
Sicilia DOP

**Varietà:**  
Moscato bianco 100%

**Zona di produzione:**  
C.da Passo di Piazza a Nord della 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:**  
Prima decade di agosto

**Raccolta:**  
Manuale

**Vinificazione:**  
Diraspapigiatura, pressatura soffice,  
decantazione statica del mosto,  
fermentazione a temperatura controllata

**Contenitori di fermentazione:**  
Acciaio

**Temperatura di fermentazione:**  
15°C

**Durata fermentazione:**  
15 giorni

**Contenitore di affinamento:**  
Acciaio

**Durata affinamento:**  
4 mesi sui lieviti

**Affinamento in bottiglia:**  
2 mesi

**Gradazione alcolica:**  
12-13% Vol.

**Wine name:**  
Adorè

**Classification:**  
Sicilia DOP

**Grape variety:**  
White Moscato 100%

**Production area:**  
C.da Passo di Piazza, north of the 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:**  
First ten days 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 temperature:**  
15°C

**Fermentation period:**  
15 days

**Ageing vessels:**  
Stainless steel tanks

**Ageing:**  
4 months on yeasts

**Refinement in bottle:**  
2 months

**Alcohol content:**  
12-13% 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

CASAGRAZIA.COM

VINI IN VIGNA