

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.



Certificazione  
in biologico

Organic  
Certification



CASA GRAZIA

Strada vicinale Spina Santa  
C.da Passo di Piazza  
93012 Gela - Sicilia - Italia

**Nome del vino:**

Adore'

**Classificazione:**

Sicilia DOC

**Varietà:**

Moscato Bianco 100%

**Zona di produzione:**

Contrada Passo di Piazza a Nord della  
Riserva Naturale del Lago Biviere

**Tipologia del terreno:**

Terreno sabbioso, calcareo e ferroso

**Sistema di allevamento:**

Controspalliera con potatura a Guyot

**Densità di impianto:**

4000-4500 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:**

90 quintali

**Epoca di vendemmia:**

Prima decade di Agosto

**Raccolta:**

Manuale

**Vinificazione:**

Selezione manuale dei grappoli,  
diraspapigiatura, pressatura soffice,  
decantazione statica del mosto,  
fermentazione a temperatura controllata

**Contenitori di fermentazione:**

Acciaio

**Temp. fermentazione:**

15°C

**Durata fermentazione:**

15 giorni

**Contenitori di affinamento:**

Acciaio

**Durata affinamento:**

4 mesi sui lieviti

**Affinamento in bottiglia:**

2 mesi

**Gradazione alcolica:**

12 - 13% Vol.

**Name of wine:**

Adore'

**Classification:**

Sicilia DOC

**Variety:**

100% White Muscat

**Production area:**

Passo di Piazza District to the north of  
Natural Reserve of Biviere Lake

**Type of soil:**

Sandy, calcareous and ferrous

**Training system:**

Espalier with a double Guyot pruning  
system

**Planting density:**

4000 - 4500 plants per hectare

**Yield per hectare:**

90 quintals

**Harvest period:**

First 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 temperature:**

15°C

**Fermentation duration:**

15 days

**Aging containers:**

Steel vats

**Aging duration:**

4 months on lees

**Aging in bottle:**

2 months

**Alcoholic content:**

12 - 13% Vol.