

Tra Dune è il racconto dell'esclusiva bellezza di un paesaggio racchiuso attorno al Lago Biviere, luogo in cui la natura incontra dune sabbiose, vegetazioni floride e rare specie che la popolano.

Tra Dune bianco, blend di uve a bacca bianca, è un vino elegante ed armonico. Caratterizzato da piacevoli note floreali e fruttate, è accompagnato dalla freschezza e dalla sapidità che caratterizza i nostri vini.



Certificazione  
in biologico

Organic  
Certification



**Nome del vino:**

Tra Dune Bianco

**Classificazione:**

IGT Terre Siciliane

**Varietà:**

Blend di uve bianche autoctone ed internazionali

**Zona di produzione:**

Riserva Naturale del Lago Biviere e Contrada Passo di Piazza

**Tipologia del terreno:**

Terreno sciolto tendente al sabbioso

**Sistema di allevamento:**

Controspalliera con potatura a Guyot

**Densità di impianto:**

4000 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:**

90 quintali

**Epoca di vendemmia:**

Seconda decade di Agosto

**Raccolta:**

Manuale

**Vinificazione:**

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

**Affinamento in bottiglia:**

2 mesi

**Gradazione alcolica:**

12% Vol.

**Name of wine:**

Tra Dune Bianco

**Classification:**

IGT Terre Siciliane

**Varieties:**

Blend of native and international white grape varieties

**Production area:**

Passo di Piazza District and Natural Reserve of Lake Biviere

**Type of soil:**

Loose soil tending to sandy

**Training system:**

Espalier with a double Guyot pruning system

**Planting density:**

4000 plants per hectare

**Yield per hectare:**

90 quintals

**Period of harvest:**

Second 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

**Aging in bottle:**

2 months

**Alcoholic content:**

12% Vol.

CASA GRAZIA

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

CASAGRAZIA.COM

VINI IN VIGNA