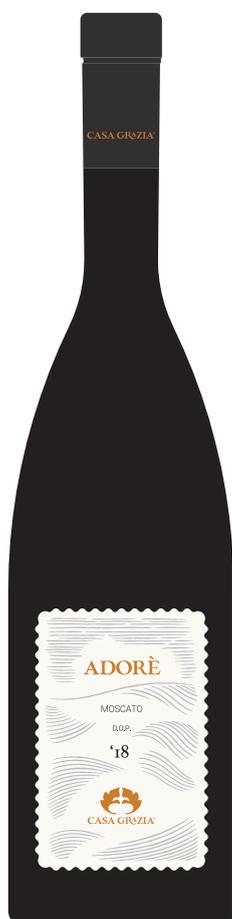


Dal mare conquiste di dune
or netto e poi raggio di luce.
Nei muschi l'agrume riecheggia
nei sensi imprime l'essenza.
Nei gesti già grava la voglia. Sentire,
parlare e poi amare.

**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:

12 months

Alcohol content:

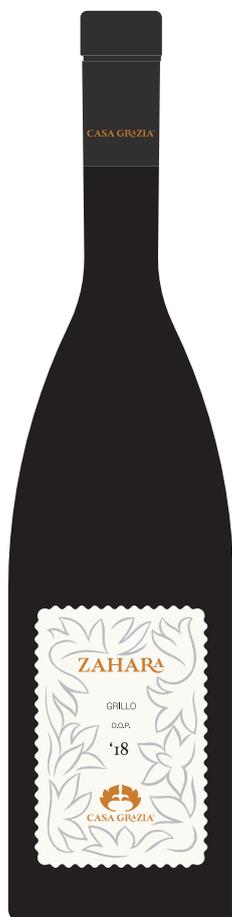
12-13% Vol.

Azienda Vitivinicola
CASA DI GRAZIA

Zona Ind.le 2° Strada
C.da Brucazzi
93012 Gela (CL)
T +39 0933 919465

info@casagrazia.com
casagrazia.com

Per mille profumi d'arancio
colori di un tempo vissuto.
L'attesa di aromi festosi,
essenza di fiori gustosi.
Poi d'oro dipinge la notte che
a lungo si riempie di frutti.

**Nome del vino:**

Zahara

Classificazione:

Sicilia DOP

Varietà:

Grillo 100%

Zona di produzione:

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:

Terza decade di Agosto

Raccolta:

Manuale

Vinificazione:

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

Contenitori di fermentazione:

Acciaio

Temperatura di fermentazione:

16°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:

Zahara

Classification:

Sicilia DOP

Grape variety:

Grillo 100%

Production area:

Loose-tending to sandy limestone

Type of soil:

White limestone and red sands

Cultivation system:

Counter/Guyot pruning

Planting density:

4000-5000 plants per hectare

Yield grape/HA:

90 quintals

Harvesting period:

Third 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:

16°C

Fermentation period:

15 days

Ageing vessels:

Stainless steel tanks

Ageing:

4 months on yeasts

Refinement in bottle:

12 months

Alcohol content:

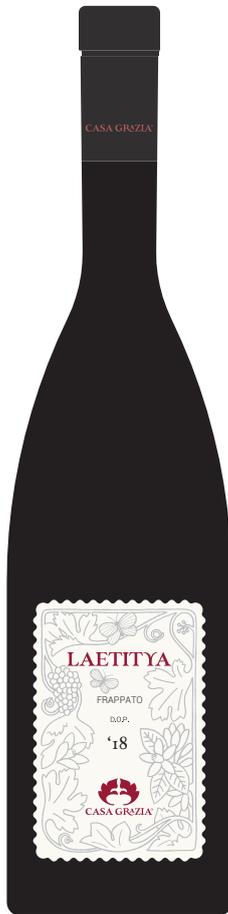
12-13% Vol.

Azienda Vitivinicola
CASA DI GRAZIA

Zona Ind.le 2° Strada
C.da Brucazzi
93012 Gela (CL)
T +39 0933 919465

info@casagrazia.com
casagrazia.com

Attesa del tempo più lieto,
 aspetto e vedo i suoi frutti.
 Intorno la quiete si muove,
 natura di bacche e di mare.
 Arriva il momento di luce,
 profuma, mi inebria e permane.



Nome del vino:
Laetitya

Classificazione:
Sicilia DOP

Varietà:
Frappato 100%

Zona di produzione:
Riserva naturale del Lago Biviere

Tipologia di terreno:
Terre bianche calcaree e sabbie rosse

Sistema di allevamento:
Spalliera con potatura a Guyot e cordone speronato

Densità d'impianto:
4000-5000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:
75-90 quintali

Epoca di vendemmia:
Seconda decade di Settembre

Raccolta:
Manuale

Vinificazione:
In rosso con macerazione delle bucce, rimontaggi brevi e frequenti durante la fermentazione tumultuosa, se ne riduce la frequenza a fine fermentazione

Durata macerazione:
5-7 giorni

Temperatura di fermentazione:
26°C

Fermentazione malolattica:
Totalmente svolta dopo la fermentazione alcolica

Affinamento:
4-5 mesi in acciaio a temperatura controllata

Affinamento in bottiglia:
1-2 mesi

Gradazione alcolica:
13% Vol.

Wine name:
Laetitya

Classification:
Sicilia DOP

Grape variety:
Frappato 100%

Production area:
Nature Reserve of Biviere Lake

Type of soil:
White limestone and red sands

Cultivation system:
Espalier / Guyot cordon spur pruning

Planting density:
4000-5000 plants per hectare

Yield grape/HA:
70-90 quintals

Harvesting period:
Second ten days of September

Harvesting technique:
Manual

Vinification:
In red with maceration on the skins, tumultuous fermentation with short and frequent pumping-over until complete fermentation

Maceration:
5-7 days

Fermentation temperature:
26°C

Malolatic fermentation:
Completely carried out after alcoholic fermentation

Ageing:
4-5 months in steel at controlled temperature

Refinement in bottle:
1-2 months in bottle

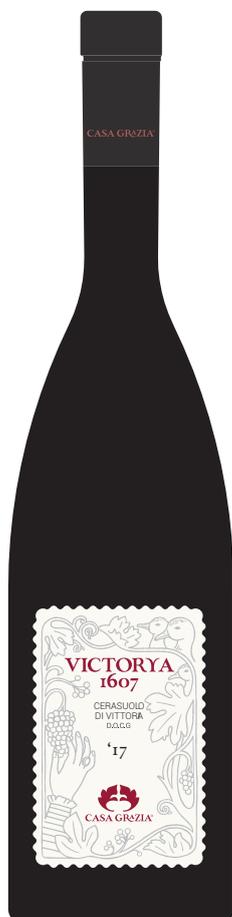
Alcohol content:
13% Vol.

Azienda Vitivinicola
CASA DI GRAZIA

Zona Ind.le 2° Strada
C.da Brucazzi
93012 Gela (CL)
T +39 0933 919465

info@casagrazia.com
casagrazia.com

L'attesa di un nobile gesto,
le viti incrociate Vittoria.
La mano che tende alla terra,
montagne e dune di mare.
Le vigne, conquista sapiente,
con Grazia una nuova dimora.

**Nome del vino:**

Victorya 1607

Classificazione:

Cerasuolo di Vittoria DOCG

Varietà:

Nero d'Avola 50% – Frappato 50%

Zona di produzione:

Riserva Naturale del Lago Biviere

Tipologia di terreno:

Terre tendenti al sabbioso con presenza di scheletro (ciotoli)

Sistema di allevamento:

Spalliera con cordone speronato e Guyot

Densità d'impianto:

4000-5000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:85 quintali per il Frappato,
70 quintali per il Nero d'Avola**Epoca di vendemmia:**

Seconda decade di Settembre

Raccolta:

Manuale

Vinificazione:

Diraspapigiatura delle uve, fermentazione con macerazione delle bucce

Temperatura di fermentazione:

25-26°C

Durata fermentazione:

8 giorni

tempi di macerazione sulle bucce:

10 giorni

Fermentazione malolattica:

Totalmente svolta dopo la fermentazione alcolica

Contenitori di affinamento:

Acciaio

Durata affinamento:

8 mesi sui lieviti

Affinamento in bottiglia:

4 mesi

Gradazione alcolica:

13-13,5% Vol.

Wine name:

Victorya 1607

Classification:

Cerasuolo di Vittoria DOCG

Grape variety:

Nero d'Avola 50% – Frappato 50%

Production area:

Nature Reserve of Biviere Lake

Type of soil:

Tending to sandy limestone with presence of stones (pebbles)

Cultivation system:

Espalier/Guyot cordon spur

Planting density:

4000-5000 plants per hectare

Yield grape/HA:85 quintals (Frappato),
70 quintals (Nero d'Avola)**Harvesting period:**

Second ten days of September

Harvesting technique:

Manual

Vinification:

Destemming of the grapes, fermentation with maceration on the skins

Fermentation temperature:

25-26°C

Fermentation period:

8 days

Maceration on the skins:

10 days

Malolatic fermentation:

Completely carried out after alcoholic fermentation

Ageing vessels:

Stainless steel tanks

Ageing:

8 months on yeasts

Refinement in bottle:

4 months

Alcohol content:

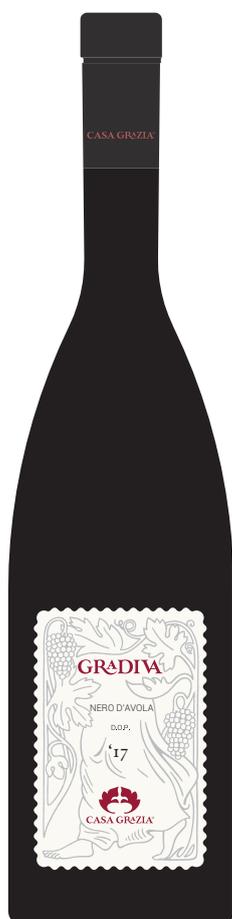
13-13.5% Vol.

Azienda Vitivinicola
CASA DI GRAZIA

Zona Ind.le 2° Strada
C.da Brucazzi
93012 Gela (CL)
T +39 0933 919465

info@casagrazia.com
casagrazia.com

La forza racconta tensione
 avanza rubino il colore.
 Profumi maturi e speziati
 si insinuano in corpi palati.
 Avanza e mostra poi fiera
 la grazia che scorre leggera.

**Nome del vino:**

Gradiva

Classificazione:

Sicilia DOP

Varietà:

Nero d'Avola 100%

Zona di produzione:

Castello Federiciano – Fiume Gela

Tipologia di terreno:

Terra di medio impasto tendente al compatto

Sistema di allevamento:

Spalliera con cordone speronato e cordone rinnovabile

Densità d'impianto:

4000-5000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:

65 quintali

Epoca di vendemmia:

Seconda 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:

15-20 giorni

Fermentazione malolattica:

Totalmente svolta dopo la fermentazione alcolica

Affinamento:

12 mesi in barrique e tonneau di rovere francese

Affinamento in bottiglia:

6 mesi

Gradazione alcolica:

13,5-14,5% Vol.

Wine name:

Gradiva

Classification:

Sicilia DOP

Grape variety:

Nero d'Avola 100%

Production area:

Castello Federiciano - River Gela

Type of soil:

Medium-tending to compact soil

Cultivation system:

Espalier / Guyot cordon spur pruning

Planting density:

4000-5000 plants per hectare

Yield grape/HA:

65 quintals

Harvesting period:

Second 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:

15-20 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:

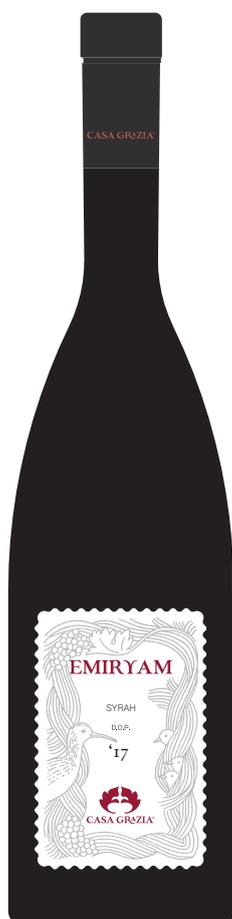
13,5-14,5% Vol.

Azienda Vitivinicola
CASA DI GRAZIA

Zona Ind.le 2° Strada
 C.da Brucazzi
 93012 Gela (CL)
 T +39 0933 919465

info@casagrazia.com
 casagrazia.com

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 tonneau 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:

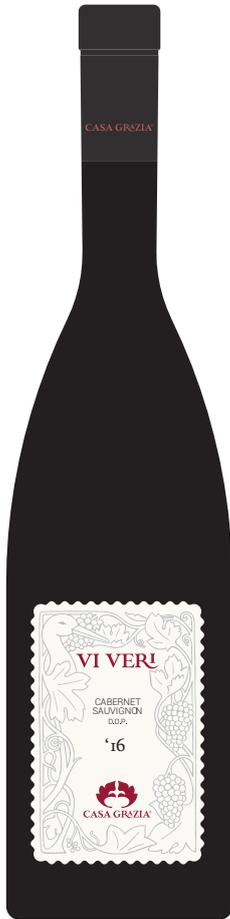
13,5-14,5% Vol.

Azienda Vitivinicola
CASA DI GRAZIA

Zona Ind.le 2° Strada
C.da Brucazzi
93012 Gela (CL)
T +39 0933 919465

info@casagrazia.com
casagrazia.com

Da un luogo di lago salato
la forza robusta di vite.
Da viti incrociate e diffuse,
sapori di terre e di mare.
Aggiunti e gustosi palati,
respiri di atavica forza.



Nome del vino:
Vi Veri

Classificazione:
Sicilia DOP

Varietà:
Cabernet Sauvignon 100%

Zona di produzione:
C.da Passo di Piazza a Nord della Riserva Naturale del Lago Biviere

Tipologia di terreno:
Terreno di medio impasto tendente al sabbioso

Sistema di allevamento:
Spalliera con potatura a cordone speronato

Densità d'impianto:
4500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:
60 quintali

Epoca di vendemmia:
Prima decade di settembre

Raccolta:
Manuale

Vinificazione:
In rosso con macerazione delle bucce, rimontaggi brevi e frequenti durante la fermentazione tumultuosa, se ne riduce la frequenza a fine fermentazione

Durata macerazione:
15-20 giorni

Temperatura di fermentazione:
26°C

Fermentazione malolattica:
totalmente svolta dopo la fermentazione alcolica

Affinamento:
in barrique per 12-15 mesi a temperatura controllata
1 anno tra vasca e bottiglia

Gradazione alcolica:
14,5 % Vol.

Name of wine:
Vi Veri

Classification:
Sicilia DOP

Grape Variety:
Cabernet Sauvignon 100%

Production area:
C.da Passo di Piazza (north of Nature Reserve of Biviere Lake)

Type of soil:
Medium-tending to sandy soil

Cultivation system:
Espalier/cordon spur

Planting density:
4,500 plants per hectare

Yield grape/HA:
60 quintals

Harvesting period:
Firs ten days of September

Harvesting technique:
Manual

Vinification:
In red, fermentation with maceration on the skins, shorter and frequent pumping-over during tumultuous fermentation which are reduced towards the end of fermentation

Fermentation temperature:
26°C

Maceration period:
15-20 days

Malolactic fermentation:
Completely carried out after alcoholic fermentation

Ageing:
12-15 months in barrique at controlled temperature;
a year in tank before being bottled

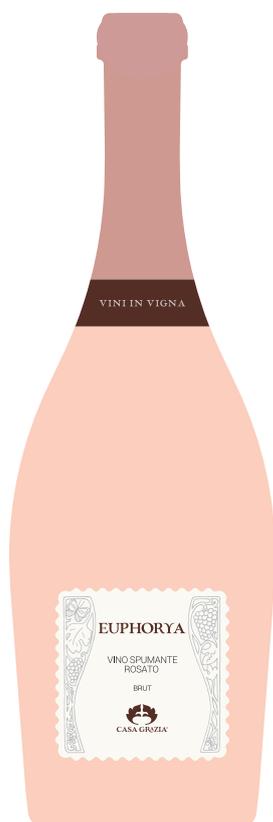
Alcohol content:
14.5 % Vol.

Azienda Vitivinicola
CASA DI GRAZIA

Zona Ind.le 2° Strada
C.da Brucazzi
93012 Gela (CL)
T +39 0933 919465

info@casagrazia.com
casagrazia.com

Rosato e felice ti aspetta il
segno che induce alla festa.
Momento sapiente e frugale
profumo di ogni tempesta.
L'aspetto si vede e riecheggia,
natura e poi d'altro colore.

**Nome del vino:**

Euphorya

Classificazione:

Vino Spumante Brut

Varietà:

Frappato 100%

Zona di produzione:

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 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:

90 quintali

Epoca di vendemmia:

Seconda e terza decade di Agosto

Raccolta:

Manuale

Vinificazione:

Diraspapigiatura, pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione controllata

Contenitori di fermentazione:

Acciaio

Temperatura di fermentazione:

15°C

Durata fermentazione:

15 giorni

Spumantizzazione:

Rifermentato in autoclave

Durata spumantizzazione:

2 mesi

Affinamento in bottiglia:

1 mese

Gradazione alcolica:

12% Vol.

Wine name:

Euphorya

Classification:

Brut Sparkling wine

Grape variety:

Frappato 100%

Production area:

Nature Reserve of Biviere Lake

Type of soil:

Loose-tending to sandy limestone

Cultivation system:

Counter/Guyot pruning

Planting density:

4000 plants per hectare

Yield grape/HA:

90 quintals

Harvesting period:

Second to third decade 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

Sparkling process:

Second fermentation by autoclaving

Sparkling period:

2 months

Refinement in bottle:

1 month

Alcohol content:

12% Vol.

Azienda Vitivinicola
CASA DI GRAZIA

Zona Ind.le 2° Strada
C.da Brucazzi
93012 Gela (CL)
T +39 0933 919465

info@casagrazia.com
casagrazia.com