



CASA di GRAZIA



NOME DEL VINO	ADORE
CLASSIFICAZIONE	Sicilia DOC
VARIETÀ	100% Moscato bianco
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	Prima decade di Agosto
RACCOLTA	Manuale
VINIFICAZIONE	Diraspapigiatura, pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata
CONTENITORI FERMENTAZIONE	Acciaio
DURATA DI FERMENTAZIONE	15 giorni
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	15°C
CONTENITORI AFFINAMENTO	Acciaio
DURATA AFFINAMENTO	4 mesi sui lieviti
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	2 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA	12-13% Vol.

Adorè

NAME OF WINE	ADORE
CLASSIFICATION	Sicilia DOC
GRAPE VARIETY	100% White Moscato
PRODUCTION AREA	Nature Reserve of Biviere Lake
TYPE OF SOIL	Loose-tending to sandy limestone
CULTIVATION SYSTEM	Counter/Guyot pruning
PLANTING DENSITY	4,000-5,000 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 PERIOD	15 days
FERMENTATION TEMPERATURE	15°C
AGEING VESSELS	Stainless steel tanks
AGEING	4 months on yeasts
REFINEMENT IN BOTTLE	2 months
ALCOHOL CONTENT	12-13% Vol.