



CASA di GRAZIA



Azienda
Vitivinicola
Casa di Grazia:
la scelta
vincente della
signora del
vino



DALLA SICILIA

Per amor di vino

di Antonella Rossi

Questa è la storia di un amore. L'amore di una donna per il suo uomo e per la sua terra. Lui è impegnato in un'attività imprenditoriale che non gli consente di occuparsi come vorrebbe dei vigneti di famiglia. Lei decide di fargli un regalo. Maria Grazia Di Francesco parte d'istinto, senza ricerche di mercato e senza pianificare, pensando a tutto personalmente: dalla scelta di un grafico, alla commercializzazione, alla ricerca di un enologo. Sceglie Attilio Pagli, toscano, che dopo aver visitato le vigne, affascinato dal paesaggio che circonda la tenuta, accetta la consulenza. Siamo in Sicilia, nell'entroterra del golfo di

Gela, fertile, generoso, dalle forti escursioni termiche e ideale per la coltivazione di uve a bacca nera. Nel pieno rispetto della millenaria tradizione enologica dell'isola, da trenta ettari di terra di natura alluvionale e calcarea sabbiosa, nascono le uve dell'azienda "Casa di Grazia". I vitigni impiantati sono il Nero d'Avola, tipico del territorio, il Syrah e l'Inzolia. Un vino vero, un rosso rubino che sa di succo d'uva, che ha vinto tutte le prove di assaggio alla cieca, morbido al palato, dal profumo intenso, un carattere tannico e sapido, dovuto alla vicinanza del mare e a quella del Biviere, lago salato poco distante. Nel 2005 nasce "Gradiva", Nero d'Avola in purezza. Il

2006 è l'anno di "Gradiva Collectio" Nero d'Avola in purezza ed "Emiryam", Sirah in purezza che porta i nomi dei due figli di Maria Grazia: Emilio e Miryam. "Casa di Grazia" si fa onore nel mondo. Al Prowein, al Vinitaly, in esposizione permanente al "Made in Sicily" di Zurigo. Il "Gradiva Collectio 2006" vince la medaglia d'argento al concorso "La Selezione del Sindaco", "Emiryam" quella di bronzo al concorso internazionale "Federico di Svevia". Al Museo Nazionale del Vino Luigi Veronelli di Caltanissetta altri due riconoscimenti importanti: "Vino d'oro 2008" per il "Gradiva Collectio" e "Donna del Vino 2008" alla sua ideatrice, quale imprenditrice di successo.

Questo vino è il dono della mia terra.
Una terra generosa, ricca di sapori, di tradizioni,
di cultura, capace
di raccontare tutta
se stessa in ogni
singolo bicchiere.



La sua fragranza al contatto delle labbra inebria
come il bacio puro e incontaminato di una terra
che dichiara tutto il suo amore incondizionato
e dona al palato la sua ricchezza unica.


CASA di GRAZIA



AZIENDA VITIVINICOLA CASA DI GRAZIA

Via Leontini, 9 - 93012 Gela (CL) - Tel. 0933 924448 - Fax 0933 912533 - info@casadigrazia.com - www.casadigrazia.com - sales@casadigrazia.com

PRESENTI A VINITALY PAD. 2 STAND 31 CORRIDOIO C

“Gradiva Collectio 2006” ottiene la prestigiosa Gold Medal alla 24° edizione del “Gala Italia”, evento internazionale tenutosi a New York lo scorso 19 febbraio, riconoscimento importantissimo in un mercato di grande risonanza quale quello americano. In questa straordinaria storia di sfide e successi la vera “Gradiva” è la signora Maria Grazia. “Gradiva” è, infatti, “colei che avanza”. ■

For wine's sake

Azienda Vitivinicola Casa di Grazia: the winning choice of a lady of wine-making
This is a love story. A woman's love for her man and her land. He is involved in an entrepreneurial activity that doesn't allow him to dedicate enough time to his vines. And so she decides to do him a great favour. Maria Grazia Di Francesco uses her instinct and doesn't care about marketing researches or corporate planning, she's involved personally in every aspect of the production: from the choice of a graphic designer to the marketing and the search for a good oenologist. Attilio Pagli is her choice, a Tuscan oenologist who after a visit of the vineyards, enchanted by the landscape that surrounds the estate, accepts the appointment. We are in Sicily, in the hinterland of the gulf of Gela, a fertile, generous land, with a high temperature range

that makes the climate ideal for black berries vine-growing. According to the age-old oenological tradition of the island, from 30 hectares of alluvial calcareous sandy soil grow the grapes of Casa di Grazia. The grape varieties planted here are Nero d'Avola, typical of this territory, Syrah and Inzolia. A true wine, a ruby red wine with a taste of grape juice, that has won every test of blind tasting. A soft wine with an intense perfume, a tannic and sapid character, due to the proximity to the sea and to the salt lake Biviere. In 2005 is born Gradiva, a Nero d'Avola in purity. 2006 is the year of Gradiva Collectio, Nero d'Avola in purity and Emiryam, Syrah in purity that takes its name from Maria Grazia's two children: Emilio and Miryam. Casa di Grazia is well-known all around the world. At Prowein and Vinitaly, and at Made in Sicily in Zurich. Gradiva Collectio 2006 has won the silver medal at the Selezione del Sindaco contest, Emiryam the bronze medal at the international contest Federico di Svevia. At the Museo Nazionale del Vino Luigi Veronelli in Caltanissetta other two important acknowledgments: Vino d'Oro 2008 for Gradiva Collectio and Donna del Vino 2008 for its creator as a successful woman entrepreneur. Gradiva Collectio 2006 has won also the prestigious Gold Medal at the 24th edition of Gala Italia, the

international contest that took place at New York last 19 February, a very important acknowledgment for a very important market. In this extraordinary story of challenges and successes, the true Gradiva is her, Maria Grazia. “Gradiva”, she who goes forward. ■

