



CASA GRAZIA®
VINI IN VIGNA

VINI IN VIGNA



CASA GRAZIA®
VINI IN VIGNA



IL VINO È GRAZIA
DELLA TERRA

TERRITORIO

Siamo a Gela, nell'assolato sud-est siciliano dove si incontrano la provincia di Caltanissetta con quella di Ragusa. Un luogo esclusivo per biodiversità, flora, fauna e per flussi migratori di rarissime specie. Protagonista assoluta è la natura che, attorno al più grande lago salato costiero di Sicilia, inserito all'interno della "Riserva Naturale Orientata Biviere di Gela", scandisce i ritmi delle stagioni e genera un microclima unico di cui le vigne godono durante tutto l'anno. Siamo nel cuore dell'unica DOCG siciliana: il Cerasuolo di Vittoria. In questa calda cornice, i vigneti affondano le loro radici in terreni sabbiosi e calcarei sulle sponde del Biviere, regalando ai propri frutti una mineralità unica ed irripetibile, che trova esaltazione e completamento nella salinità della brezza marina.

CANTINA

In questo contesto della Riserva, la cantina Casa Grazia si innesta all'interno di un complesso di valore: un luogo rurale di interesse storico risalente alla fine dell'Ottocento. Attorno agli anni '50, i terreni e il blocco originario della cantina furono acquistati dal Ministro Salvatore Aldisio, figura di spicco nel panorama geleso, politico e benefattore dedito alla sua città natale che lasciò i suoi beni all'Opera Salesiana specificando il suo desiderio di dedicare i suoi edifici ed i terreni alla formazione dei giovani del territorio ed al lavoro. Per decenni infatti, tra le varie attività messe in atto dai sacerdoti, c'era anche la formazione di giovanissimi cuochi nella grande cucina che è stata mantenuta ancora oggi e che viene utilizzata in occasione di eventi e visite guidate presso la cantina. La famiglia Brunetti continua oggi questa vocazione facendo della Cantina un luogo accogliente nel quale ospiti e collaboratori possano sentirsi al sicuro, proprio come a casa. L'opera di ristrutturazione è il coronamento della famiglia Brunetti volta alla costruzione di valori culturali sul territorio.

STORIA

La storia di Casa Grazia parte da lontano, nutrendosi negli anni dell'amore di una grande coppia che condivide la passione e la dedizione verso la propria terra. Erano i primi anni del '900 quando la famiglia Brunetti avviava le coltivazioni delle proprie terre. Negli anni '80 inizia la produzione di uve. Nei primi anni del 2000 Maria Grazia, grazie alla passione che le viene trasmessa dal marito e compagno di vita Gino Brunetti, sposa e fa proprio il progetto di produrre vini autentici, fieri e sinceri, ambasciatori di questo scorcio di Sicilia. Una donna in vigna, moglie e mamma che si scopre imprenditrice, instaurando di fatto un rapporto quasi materno anche con i suoi vigneti e con i frutti che da quei vigneti, in riva al Lago Biviere, vengono generati. La vigna diviene per lei metafora di un percorso di appartenenza ed attaccamento alle proprie radici. La forza di una donna, che con grande determinazione e caparbietà, porta l'azienda a crescere ed essere riconoscibile nel panorama nazionale ed internazionale.

VINI

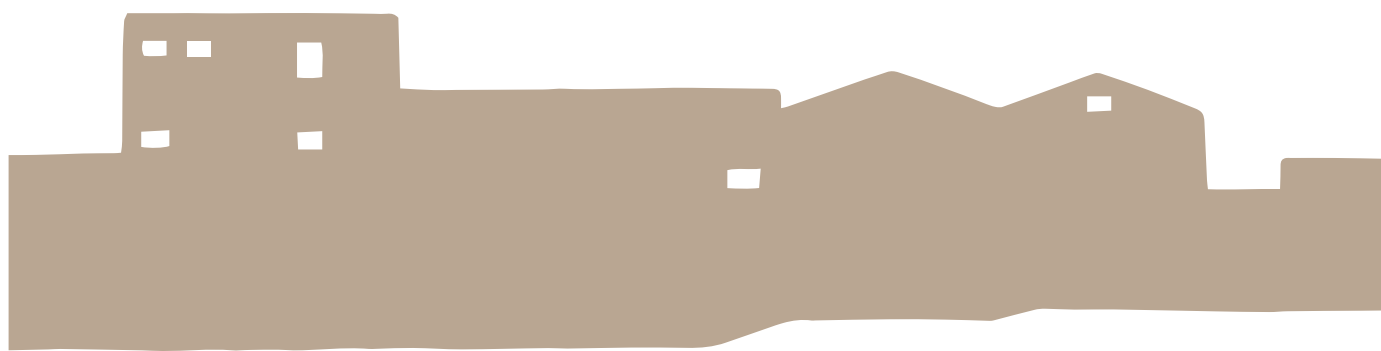
I vini Casa Grazia sono vini autentici e riconoscibili, capaci di trovare il giusto equilibrio tra carattere ed eleganza. Ci raccontano un percorso di crescita e grande cura, riversando nel calice l'autenticità di un territorio in cui Lago, Terra e Mare formano una trilogia unica e speciale. Ad ogni grappolo riserviamo la giusta attenzione per ottenere vini dalla grande forza espressiva, dalle diverse sfumature aromatiche e dotati di una piacevole e distintiva nota sapida. Caratteristica che li incastona inevitabilmente nel terroir da cui vengono generati. Vini biologici che rispettano la natura e la salute dell'uomo. Vini che si fanno ricordare per grazia ed eleganza.

OLIO

All'interno dello stesso scenario e del medesimo terroir, Casa Grazia coltiva, con rigorosissimo processo biologico, ulivi dalle singolari caratteristiche che si muovono tra decine di cultivar che arrivano in Sicilia già con le colonie greche del sesto secolo avanti Cristo. I venti di ponente portano con sé la salsedine ed i profumi della macchia mediterranea che si trasferiscono con determinazione sulla qualità, i sapori ed i profumi dell'olio.



SCHEDE TECNICHE



CASA GRAZIA®
VINI IN VIGNA

**Nel tempo e per tempo matura
da sabbie di forge perdute.
Calcari che incontrano mari
di erbe, di fiori e di frutta.
Permane e rimane poi forte l'olfatto
di immane memoria.**

**Nome del vino:**

Zahara Riserva

Classificazione:

Sicilia DOC

Varietà:

Grillo 100%

Zona di produzione:Riserva Naturale del Lago
Biviere**Tipologia di terreno:**Terreno sabbioso, calcareo
e ferroso**Sistema di allevamento:**

Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto:

5000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:

80 quintali

Epoca di vendemmia:

Seconda decade di agosto

Raccolta:

Manuale

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

Acciaio

Temp. fermentazione:

14°C

Durata fermentazione:

15 Giorni

Contenitori affinamento:

Acciaio

Durata affinamento:

16 mesi sui lieviti con frequenti batonnage

Affinamento in bottiglia:

2 Mesi

Gradazione alcolica:

12-13,5% Vol.

Name of wine:

Zahara Riserva

Classification:

Sicilia DOC

Variety:

Grillo 100%

Production area:

Natural Reserve of Biviere Lake

Type of soil:Sandy, calcareous and
ferrous soil**Training system:**

Espalier with a Guyot pruning system

Planting density:

5000 plants per hectare

Yields per hectare:

80 quintals

Harvest period:

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 temp.:

14°C

Fermentation duration:

15 days

Aging containers:

Steel vats

Aging duration:16 months on lees with alternating
batonnage**Aging in bottle:**

2 months

Alcoholic content:

12-13,5% Vol.



CERTIFICAZIONE
IN BIOLOGICO
ORGANIC
CERTIFICATION

CASA GRAZIA

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

CASAGRAZIA.COM

VINI IN VIGNA

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



Nome del vino:

Adorè

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:

Adorè

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.



CERTIFICAZIONE
IN BIOLOGICO
ORGANIC
CERTIFICATION

CASA GRAZIA

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

CASAGRAZIA.COM

VINI IN VIGNA

**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 DOC

Varietà:

Frappato 100%

Zona di produzione:

Riserva Naturale del Lago Biviere

Tipologia del terreno:

Terre bianche calcaree e sabbie rosse

Sistema di allevamento:

Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto:

4000 - 5000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:

60 - 70 quintali

Epoca di vendemmia:

Seconda decade di Settembre

Raccolta:

Manuale

Vinificazione in rosso:

Selezione manuale dei grappoli, diraspapigiatura delle uve, macerazione delle bucce, rimontaggi brevi e frequenti durante la fermentazione tumultuosa, se ne riduce la frequenza a fine fermentazione

Contenitori fermentazione:

Acciaio

Temp. fermentazione:

26°C

Durata fermentazione:

5 - 7 giorni

Durata di macerazione sulle bucce:

7 giorni

Fermentazione malolattica:

Totamente svolta dopo la fermentazione alcolica

Affinamento:

6 mesi in acciaio sui lieviti

Affinamento in bottiglia:

2 mesi

Gradazione alcolica:

13 - 14% Vol.

Name of wine:

Laetitya

Classification:

Sicilia DOC

Variety:

Frappato 100%

Production area:

Natural Reserve of Biviere Lake

Type of soil:

White limestone and red sandy soils

Training system:

Espalier with a double Guyot pruning system

Planting density:

4000 - 5000 plants per hectare

Yield per hectare:

60 - 70 quintals

Harvest period:

Second part of September

Harvest method:

Manual

Vinification in red:

Manual selection of bunches, destemming and crushing of the grapes, maceration on the skins, short and frequent pumping over during tumultuous fermentation, reducing the frequency at the end of fermentation

Fermentation containers:

Steel vats

Fermentation temperature:

26°C

Fermentation duration:

5 - 7 days

Maceration time on skins:

7 days

Malolactic Fermentation:

Totally carried out after alcoholic fermentation

Aging containers:

Steel vats

Aging:

6 months in steel vats on lees

Aging in bottle:

2 months

Alcoholic content:

13 - 14% Vol.



CERTIFICAZIONE
IN BIOLOGICO
ORGANIC
CERTIFICATION

CASA GRAZIA

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

CASAGRAZIA.COM

VINI IN VIGNA

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 D.O.C.G. Sicilia

Varietà:

Nero d'Avola 50%, Frappato 50%

Zona di produzione:

Riserva Naturale del Lago Biviere

Tipologia del terreno:

Terre tendenti al sabbioso con presenza di scheletro

Sistema di allevamento:

Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di 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 in rosso:

Selezione manuale dei grappoli, diraspapigiatura delle uve, macerazione sulle bucce, rimontaggi brevi e frequenti durante la fermentazione tumultuosa, se ne riduce la frequenza a fine fermentazione

Contenitori fermentazione:

Acciaio

Temp. fermentazione:

25°C

Durata fermentazione:

10 - 15 giorni

Durata di macerazione sulle bucce:

12 - 15 giorni

Fermentazione malolattica:

Totalmente svolta dopo la fermentazione alcolica

Contenitori di affinamento:

Acciaio

Affinamento:

9 mesi sui lieviti

Affinamento in bottiglia:

3 mesi

Gradazione alcolica:

13 - 14% Vol.

Name of wine:

Victorya 1607

Classification:

Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G. Sicilia

Varieties:

Nero d'Avola 50%, Frappato 50%

Production area:

Natural Reserve of Biviere Lake

Type of soil:

Slightly tending to sandy with a skeleton presence

Training system:

Espalier with a double Guyot pruning system

Planting density:

4000 - 5000 plants per hectare

Yield per hectare:

85 quintals Frappato, 70 quintals Nero d'Avola

Harvest period:

Second 10 days of September

Harvest method:

Manual

Vinification in red:

Manual selection of bunches, destemming and crushing of the grapes, maceration on the skins, short and frequent pumping over during tumultuous fermentation, reducing the frequency at the end of fermentation

Fermentation containers:

Steel vats

Fermentation temperature:

25°C

Fermentation duration:

10 - 15 days

Maceration time on skins:

12 - 15 days

Malolactic fermentation:

Totally carried out after alcoholic fermentation

Aging containers:

Steel vats

Aging:

9 months in steel vats on lees

Aging in bottle:

3 months

Alcoholic content:

13 - 14% Vol.



CERTIFICAZIONE
IN BIOLOGICO
ORGANIC
CERTIFICATION

CASA GRAZIA

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

CASAGRAZIA.COM

VINI IN VIGNA

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

**Nome del vino:**

Gradiva

Classificazione:

Sicilia DOC

Varietà:

Nero d'Avola 100%

Zona di produzione:

Castello Federiciano – Piana di Gela

Tipologia di terreno:

Terra di medio impasto, limo argillosa

Sistema di allevamento:

Controspalliera con potatura Guyot

Densità di impianto:

4000-5000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:

65 quintali

Epoca di vendemmia:

Seconda decade di settembre

Raccolta:

Manuale

Vinificazione in rosso:

Selezione manuale dei grappoli, diraspapigiatura delle uve, macerazione sulle bucce, rimontaggi brevi e frequenti durante la fermentazione tumultuosa, se ne riduce la frequenza a fine fermentazione

Contenitori fermentazione:

Acciaio

Temp. fermentazione:

25°C

Durata fermentazione:

8 Giorni

Durata di macerazione sulle bucce:

10 - 15 Giorni

Fermentazione malolattica:

Totamente svolta dopo la fermentazione alcolica

Affinamento:

12 mesi in barrique di rovere francese

Affinamento in bottiglia:

6 mesi

Gradazione alcolica:

13,5 - 14,5 % Vol.

Name of wine:

Gradiva

Classification:

Sicilia DOC

Variety:

Nero d'Avola 100%

Production area:

Frederick II Castle – Plain of Gela

Type of soil:

Medium clayey mix soil with silt

Training system:

Espalier with a double Guyot pruning system

Planting density:

4500 - 5000 plants per hectare

Yield per hectare:

65 quintals

Harvest period:

Second 10 days of September

Harvest method:

Manual

Vinification in red:

Manual selection of bunches, destemming and crushing of the grapes, maceration on the skins, short and frequent pumping over during tumultuous fermentation, reducing the frequency at the end of fermentation

Fermentation containers:

Steel vats

Fermentation temperature:

25°C

Fermentation duration:

8 days

Maceration time on skins:

10 - 15 days

Malolactic fermentation:

Totally carried out after alcoholic fermentation

Aging:

12 months in french oak barriques

Aging in bottle:

6 months

Alcoholic content:

13,5 - 14,5% Vol.



CERTIFICAZIONE
IN BIOLOGICO
ORGANIC
CERTIFICATION

CASA GRAZIA

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

CASAGRAZIA.COM

VINI IN VIGNA

**I frutti del grembo e la terra
risplendi 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 DOC

Varietà:

Syrah 100%

Zona di produzione:

Riserva Naturale del Lago Biviere

Tipologia di terreno:

Sabbioso, calcareo e ferroso

Sistema di allevamento:

Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto:

5000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:

50 quintali

Epoca di vendemmia:

Seconda decade di Settembre

Raccolta:

Manuale

Vinificazione in rosso:

Selezione manuale dei grappoli, diraspapigiatura delle uve, macerazione sulle bucce, rimontaggi brevi e frequenti durante la fermentazione tumultuosa, se ne riduce la frequenza a fine fermentazione

Contenitori fermentazione:

Acciaio

Temp. fermentazione:

25°C

Durata fermentazione:

8 giorni

Durata di macerazione sulle bucce:

10 - 15 giorni

Fermentazione malolattica:

Totamente svolta dopo la fermentazione alcolica

Affinamento:

12 mesi in barrique di rovere francese

Affinamento in bottiglia:

6 mesi

Gradazione alcolica:

13 - 14 % Vol.

Name of wine:

Emiryam

Classification:

Sicilia DOC

Variety:

Syrah 100%

Production area:

Natural Reserve of Biviere Lake

Type of soil:

Sandy, calcareous and ferrous

Training system:

Espalier with a double Guyot pruning system

Planting density:

5000 plants per hectare

Yield per hectare:

50 quintals

Harvest period:

Second 10 days of September

Harvest method:

Manual

Vinification in red:

Manual selection of bunches, destemming and crushing of the grapes, maceration on the skins, short and frequent pumping over during tumultuous fermentation, reducing the frequency at the end of fermentation

Fermentation containers:

Steel vats

Fermentation temperature:

25°C

Fermentation duration:

8 days

Maceration time on skins:

10 - 15 days

Malolactic fermentation:

Totally carried out after alcoholic fermentation

Aging duration:

12 months in french oak barriques

Aging in bottle:

6 months

Alcoholic content:

13 - 14% Vol.



CERTIFICAZIONE
IN BIOLOGICO
ORGANIC
CERTIFICATION

CASA GRAZIA

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

CASAGRAZIA.COM

VINI IN VIGNA

**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 DOC

Varietà:

Cabernet Sauvignon 100%

Zona di produzione:Contrada Passo di Piazza a nord della
Riserva Naturale del Lago Biviere**Tipologia del terreno:**Terreno di medio impasto tendente al
sabbioso**Sistema di allevamento:**

Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto:

4000 - 4200 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:

40 - 50 quintali

Epoca di vendemmia:

Seconda decade di Settembre

Raccolta:

Manuale

Vinificazione in rosso:Selezione manuale dei grappoli,
diraspapigiatura delle uve, macerazione
sulle bucce, rimontaggi brevi e frequenti
durante la fermentazione tumultuosa,
se ne riduce la frequenza a fine
fermentazione**Contenitori fermentazione:**

Acciaio

Temp. fermentazione:

25°C

Durata fermentazione:

8 giorni

Durata di macerazione delle bucce:

10 - 15 giorni

Fermentazione malolattica:Totalmente svolta dopo la fermentazione
alcolica**Affinamento:**

12 mesi in barrique di rovere francese

Affinamento in bottiglia:

6 mesi

Gradazione alcolica:

13,5 - 14,5% Vol.

Name of wine:

Vi Veri

Classification:

Sicilia DOC

Variety:

Cabernet Sauvignon 100%

Production area:Passo di Piazza District to the north of
Natural Reserve of Biviere Lake**Type of soil:**

Medium-textured soil tending to sandy

Training system:Espalier with a double Guyot pruning
system**Planting density:**

4000 - 4200 plants per hectare

Yield per hectare:

40 - 50 quintals

Harvest period:

Second ten days of September

Harvest method:

Manual

Vinification in red:Manual selection of bunches,
destemming and crushing of the grapes,
maceration on the skins, short and
frequent pumping over during tumultuous
fermentation, reducing the frequency at
the end of fermentation**Fermentation containers:**

Steel vats

Fermentation temperature:

25°C

Fermentation duration:

8 days

Maceration time on skins:

10 - 15 days

Malolactic fermentation:Totally carried out after alcoholic
fermentation**Aging:**

12 months in french oak barriques

Aging in bottle:

6 months

Alcoholic content:

13.5 - 14,5% Vol.



CERTIFICAZIONE
IN BIOLOGICO
ORGANIC
CERTIFICATION

CASA GRAZIA

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

CASAGRAZIA.COM

VINI IN VIGNA

**Fatica di solchi di mare
visione di viaggi da amare.
L'approdo nel tempo
si ergeva sicuro di luce divina.
Famiglia di terre custode Brunetti
del far e d'operare.**



CERTIFICAZIONE
IN BIOLOGICO
ORGANIC
CERTIFICATION

CASA GRAZIA

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

Nome del vino:

Brunetti D'Opera

Classificazione:

Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G. Sicilia

Varietà:

Nero d'Avola 60%, Frappato 40%

Zona di produzione:

Riserva Naturale del Lago Biviere

Tipologia del terreno:

Terre tendenti al sabbioso con presenza di scheletro

Sistema di allevamento:

Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto:

4000 - 4500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:

70 quintali Frappato, 70 quintali Nero d'Avola

Epoca di vendemmia:

Seconda e terza decade di Settembre

Raccolta:

Manuale

Vinificazione in rosso:

Selezione manuale dei grappoli, diraspapigiatura delle uve, macerazione sulle bucce, rimontaggi brevi e frequenti durante la fermentazione tumultuosa, se ne riduce la frequenza a fine fermentazione

Contenitore di fermentazione:

Acciaio

Temp. fermentazione:

25°C

Durata fermentazione:

8 giorni

Tempi di macerazione sulle bucce:

15 - 20 giorni

Fermentazione malolattica:

Totamente svolta dopo la fermentazione alcolica

Affinamento:

12 mesi in barriques di cui 25% in barriques nuove e 75% in barriques di secondo e terzo passaggio

Affinamento in bottiglia:

Minimo 6 mesi

Gradazione alcolica:

13 - 14% Vol.

Name of wine:

Brunetti D'Opera

Classification:

Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G. Sicilia

Varieties:

Nero D'Avola 60%, Frappato 40%

Production Area:

Natural Reserve of Biviere Lake

Type of Soil:

Slightly tending to sandy with a skeleton presence

Training System:

Espalier with a double Guyot pruning system

Planting Density:

4000 - 4500 plants per hectare

Yield per hectare:

70 quintals Frappato, 70 quintals Nero d'Avola

Harvest period:

Second and third ten days of September

Harvest method:

Manual

Vinification in red:

Manual selection of bunches, destemming and crushing of the grapes, maceration on the skins, short and frequent pumping over during tumultuous fermentation, reducing the frequency at the end of fermentation.

Fermentation containers:

Steel vats

Fermentation temperature:

25°C

Fermentation duration:

8 days

Maceration time of skins:

15 - 20 days

Malolactic fermentation:

Totally carried out after alcoholic fermentation

Aging:

12 months in barriques: 25% in new barriques and 75% in second and third passage barriques

Aging in bottle:

6 months minimum

Alcoholic content:

13 - 14% Vol

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.



CERTIFICAZIONE
IN BIOLOGICO
ORGANIC
CERTIFICATION

CASA GRAZIA

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

Nome del vino:

Euphorya

Classificazione:

Vino Spumante Rosé Frappato Brut
Terre Siciliane IGT

Varietà:

Frappato 100%

Zona di produzione:

Riserva Naturale, sulle rive del Lago
Biviere

Tipologia del terreno:

Terreno sabbioso, calcareo e ferroso

Sistema di allevamento:

Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto:

4500 - 5000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:

70 - 80 quintali

Epoca di vendemmia:

Terza decade di Agosto

Raccolta:

Manuale

Vinificazione:

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

Contenitore di fermentazione:

Acciaio

Temp. fermentazione:

15°C

Durata fermentazione:

15 giorni

Spumantizzazione:

Rifermentato in autoclave
(secondo metodo Martinotti)

Durata spumantizzazione:

3 mesi

Affinamento in bottiglia:

2 mesi

Gradazione alcolica:

12 - 12,5% Vol.

Name of wine:

Euphorya

Classification:

Sparkling Rosé Frappato Brut
Terre Siciliane IGT

Variety:

100% Frappato

Production area:

Natural Reserve, on the shores of the
Biviere Lake

Type of terrain:

Sandy, calcareous and ferrous

Training system:

Espalier with a double Guyot pruning
system

Planting density:

4500 - 5000 plants per hectare

Yield per hectare:

70 - 80 quintals

Harvest period:

End 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

Sparkling wine process:

Re-fermentation in steel vats
(following the Martinotti method)

Duration sparkling wine process:

3 months

Aging in bottle:

2 months

Alcoholic content:

12 - 12,5% Vol.

Il suo nome è un richiamo al prezioso Lago Biviere, bacino naturale salato, un luogo di pura bellezza in cui vengono custoditi con amore i frutti nati dalle proprie vigne. In questo terroir unico crescono uve che danno vita a grandi vini dall'inconfondibile sapidità donata dal Lago. Un vino frizzante naturale generato dalla equilibrata unione tra l'intensità delle uve Moscato, l'eleganza e la freschezza del Grillo e l'inconfondibile aromaticità del Traminer.



CERTIFICAZIONE
IN BIOLOGICO
ORGANIC
CERTIFICATION

CASA GRAZIA

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

Nome del vino:

Lagodamare

Classificazione:

Vino bianco frizzante

Varietà:

Blend di uve bianche autoctone ed internazionali

Zona di produzione:

Riserva Naturale del Lago Biviere e Contrada Passo di Piazza

Tipologia del terreno:

Tendente al sabbioso/calcareo

Sistema di allevamento:

Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto:

4000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:

90 quintali

Epoca di vendemmia:

Seconda/terza decade di Agosto

Raccolta:

Manuale

Vinificazione:

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

Contenitori di fermentazione:

In acciaio

Temp. fermentazione:

15°C

Durata fermentazione:

15 Giorni

Spumantizzazione:

Rifermentazione in autoclave

Durata spumantizzazione:

7 giorni

Affinamento in bottiglia:

1 mese

Gradazione alcolica:

11 - 12% Vol.

Wine name:

Lagodamare

Appellation:

Sparkling white wine

Grape varieties:

Blend of indigenous and international white grape varieties

Production area:

Passo di Piazza District and Natural Reserve of Biviere Lake

Type of soils:

Tending to sandy and calcareous

Training system:

Espalier with a double Guyot pruning system

Planting density:

4000 plants per hectare

Yield per hectare:

90 quintals

Harvest period:

Second / third 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

Sparkling wine process:

Re-fermentation in steel vats

Sparkling wine process duration:

7 days

Aging in bottle:

1 month

Alcohol content:

11 - 12% Vol.

Per Mari Grillo è un vino dal colore giallo paglierino con sfumature verdognole, un profumo elegante e piacevole con sentori di agrumi, fiori d'arancio, albicocca, pesca, gelsomino e note erbacee. Al palato, Per Mari Grillo è croccante e minerale, sapido e fresco sul finale.

**Nome del vino:**

Per Mari Grillo

Classificazione:

Sicilia DOC

Varietà:

Grillo 100%

Zona di produzione:

Riserva Naturale del Lago Biviere

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 di 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:

Per Mari Grillo

Classification:

Sicilia DOC

Variety:

100% Grillo

Production area:

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

Harvest period:

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

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.



CERTIFICAZIONE
IN BIOLOGICO
ORGANIC
CERTIFICATION

CASA GRAZIA

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

CASAGRAZIA.COM

VINI IN VIGNA

Per Mari Frappato Rosato presenta un delicato colore rosa tenue. Al naso emergono note floreali di rosa che si intrecciano con sentori di frutta rossa, in particolare lampone. Al palato si distingue per la sua freschezza vivace, merito di una piacevole acidità che bilancia perfettamente la morbidezza, chiusura sapida e persistente.



CERTIFICAZIONE
IN BIOLOGICO
ORGANIC
CERTIFICATION

Nome del vino:
Per Mari Frappato Rosato

Classificazione:
Sicilia DOC

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 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 fermentazione:
Acciaio

Temp. fermentazione:
15°C

Durata fermentazione:
15 Giorni

Contenitori affinamento:
Acciaio

Durata affinamento:
4 mesi sui lieviti

Affinamento in bottiglia:
2 Mesi

Gradazione alcolica:
12-13% Vol.

Name of wine:
Per Mari Frappato Rosato

Classification:
Sicilia DOC

Variety:
Frappato 100%

Production area:
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

Yields per hectare:
90 quintals

Harvest period:
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

Fermentation temp.:
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.

CASA GRAZIA

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

CASAGRAZIA.COM

VINI IN VIGNA

Per Mari Nero d'Avola è un vino rosso dal colore vigoroso con vibranti sfumature violacee, trascina l'olfatto verso un profumo intenso, connubio tra more selvatiche, amarena e prugna, donando al palato un gusto vellutato, elegante e ben definito, con un finale minerale di piacevole persistenza.



Nome vino:	Per Mari Nero d'Avola
Classificazione:	Sicilia DOC
Varietà:	Nero d'Avola
Zona di produzione:	Castello Federiciano
Tipologia del terreno:	Terreno di medio impasto
Sistema di allevamento:	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto:	4000 - 5000 ceppi per ettaro
Resa per ettaro:	65 quintali
Epoca di vendemmia:	Seconda decade di Settembre
Raccolta:	Manuale

Vinificazione:	Diraspapigiatura delle uve, macerazione sulle bucce, rimontaggi brevi e frequenti durante la fermentazione tumultuosa, se ne riduce la frequenza a fine fermentazione
Temp. fermentazione:	25°C
Durata fermentazione:	8 giorni
Durata macerazione delle bucce:	10 - 15 giorni
Fermentazione malolattica:	Totalmente svolta dopo la fermentazione alcolica
Contenitori di affinamento:	Acciaio
Durata affinamento:	6 mesi in acciaio e 6 mesi in barrique di rovere Francese
Affinamento in bottiglia:	6 mesi
Gradazione alcolica:	13,5 - 14,5% Vol.

Name of wine:	Per Mari Nero d'Avola
Classification:	Sicilia DOC
Variety:	Nero d'Avola
Production area:	Frederick castle
Type of soil:	Medium texture soil
Training system:	Espalier with a double Guyot pruning system
Planting density:	4000 - 5000 plants per hectare
Yield per hectare:	65 quintals
Harvest period:	Second ten days of September
Harvest method:	Manual

Vinification:	Manual selection of bunches, destemming and crushing of the grapes, maceration on the skins, short and frequent pumping over during tumultuous fermentation, reducing the frequency at the end of fermentation.
Fermentation temperature:	25°C
Fermentation duration:	8 days
Maceration time on skins:	10 - 15 days
Malolactic fermentation:	Totally carried out after alcoholic fermentation
Aging containers:	Steel vats
Aging:	6 months in steel vats and 6 months in french oak barriques
Aging in bottle:	6 months
Alcoholic content:	13,5 - 14,5%



CERTIFICAZIONE
IN BIOLOGICO
ORGANIC
CERTIFICATION

CASA GRAZIA

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

CASAGRAZIA.COM

VINI IN VIGNA

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

CASA GRAZIA

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

Nome del vino:

Tra Dune Bianco

Classificazione:

Terre Siciliane IGT

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:

Terre Siciliane IGT

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.

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 rosso, blend di uve a bacca rossa, è un vino di grande qualità, dalle note fruttate e speziate, piacevole al palato, morbido ed elegante.



CERTIFICAZIONE
IN BIOLOGICO
ORGANIC
CERTIFICATION

CASA GRAZIA

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

Nome del vino:

Tra Dune Rosso

Classificazione:

Terre Siciliane IGT

Varietà:

Blend di uve rosse autoctone ed internazionali

Zona di produzione:

Piana di Gela e Lago Biviere

Tipologia del terreno:

Terra di medio impasto tendente al compatto

Sistema di allevamento:

Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto:

4000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:

65 quintali

Epoca di vendemmia:

Seconda decade di Settembre

Raccolta:

Manuale

Vinificazione in rosso:

Diraspapigiatura delle uve, macerazione sulle bucce, rimontaggi brevi e frequenti durante la fermentazione tumultuosa, se ne riduce la frequenza a fine fermentazione

Temp. fermentazione:

25°C

Durata fermentazione:

10- 15 Giorni

Durata di macerazione delle bucce:

12 - 15 Giorni

Fermentazione malolattica:

Totalmente svolta dopo la fermentazione alcolica

Durata Affinamento:

8 mesi in acciaio e 4 mesi in barrique di rovere Francese

Affinamento in bottiglia:

6 mesi

Gradazione alcolica:

13 - 14 % Vol.

Name of wine:

Tra Dune Rosso

Classification:

Terre Siciliane IGT

Varieties:

Blend of native and international red grape varieties

Production area:

Natural Reserve of Lake Biviere and Plain of Gela

Type of soil:

Medium-texture soil tending to compact

Training system:

Espalier with a double Guyot pruning system

Planting density:

4000 plants per hectare

Yield per hectare:

65 quintals

Harvest period:

Second 10 days of September

Harvest method:

Manual

Vinification:

Destemming and crushing of the grapes, maceration on the skins, short and frequent pumping over during tumultuous fermentation, reducing the frequency at the end of fermentation.

Fermentation temperature:

25°C

Fermentation duration:

10 - 15 days

Maceration time on skins:

12 - 15 days

Aging:

8 months in steel vats and 4 months in french oak barriques

Malolactic fermentation:

Totally carried out after alcoholic fermentation

Aging in bottle:

6 months

Alcoholic content:

13 - 14%





INVOLIO

Dalle terre del nostro lago Biviere, Riserva Naturale Protetta che odora di Mediterraneo, produciamo INVOLIO – BIANCOLILLA.

L'olio extravergine di oliva "INVOLIO" che Casa Grazia ottiene, è un monovarietale della cultivar Biancolilla.

**Nome dell'olio:**

Involio - Biancolilla

Zona di Produzione:

C.da Passo di Piazza – Gela (CL)

Formati:

Bottiglia da 0,25 L e 0,50 L

Cultivar:

Biancolilla 100%

Periodo di Raccolta:

Prima decade di Ottobre

Tecnica di raccolta:

A mano e/o agevolata

Molito e confezionato:C.da Gisolfo S.P.89 Km 7400 (RG)
Sicilia - Italia**Frangitura:**

A martelli

Sistema di estrazione:

Ciclo continuo, due fasi a freddo <27°C

Conservazione:

Filtrato e conservato in silos di acciaio inox in assenza di ossigeno

Acidità espressa in acido oleico:

Libero inferiore allo 0.3%

Caratter. chimico fisiche:

Conformi al disciplinare di produzione ai sensi del regolamento CEE n. 2568/91 e successive modifiche ed integrazioni.

Caratter. Organolettiche:

All'olfatto presenta un fruttato medio intenso con sentori di pomodoro verde e soprattutto di erba appena sfalciata che gli conferiscono una freschezza molto accattivante. Al gusto la percezione dell'amaro è molto bassa rispetto al piccante che è molto avvolgente e poco persistente.



CERTIFICAZIONE
IN BIOLOGICO
ORGANIC
CERTIFICATION



DENOMINAZIONE
IGP SICILIA
APPELLATION
PGI SICILY

Name of the oil:

Involio - Biancolilla

Production area:

C.da Passo di Piazza Gela (CL)

Formats:

0,25 L and 0,50 L

Cultivar:

Biancolilla 100%

Harvest period:

First decade of October

Harvesting technique:

By hand and/or facilitated

Milled and packaged:C.da Gisolfo S.P.89 Km 7400 (RG)
Sicilia - Italia**Pressing:**

With hammers

Extraction system:

Continuous cycle, two cold phases < 27°C

Storage:

Filtered and stored in stainless steel silos in absence of oxygen

Acidity expressed in oleic acid:

Free less than 0.3%

Chemical and physical characteristics

In compliance with the production disciplinary pursuant to EEC regulation n. 2568/91 and subsequent amendments and additions.

Organoleptic characteristics:

It has a medium-intense fruitiness with hints of green tomato and above all of freshly mowed grass which give it a very captivating freshness. On the palate, the perception of bitterness is very low compared to spiciness which is very enveloping and smooth.

CASA GRAZIA

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

CASAGRAZIA.COM

VINI IN VIGNA

Dalle terre del nostro lago Biviere, Riserva Naturale Protetta che odora di Mediterraneo, produciamo INVOLIO – NOCELLARA DEL BELICE.

L'olio extravergine di oliva "INVOLIO" che Casa Grazia ottiene, è un monovarietale della cultivar Nocellara del Belice.

**Nome dell'olio:**

Involio – Nocellara del Belice

Zona di Produzione:

C.da Passo di Piazza – Gela (CL)

Formati:

Bottiglia da 0,25 L e 0,50 L

Cultivar:

Nocellara del Belice 100%

Periodo di Raccolta:

Prima decade di Ottobre

Tecnica di raccolta:

A mano e/o agevolata

Molito e confezionato:

C.da Piano dell'Acqua 37 (RG)
Sicilia - Italia

Frangitura:

A martelli

Sistema di estrazione:

Ciclo continuo, due fasi a freddo <27°C

Conservazione:

Filtrato e conservato in silos di acciaio inox in assenza di ossigeno

Acidità espressa in acido oleico:

Libero inferiore allo 0.3%

Caratter. chimico fisiche:

Conformi al disciplinare di produzione ai sensi del regolamento CEE n. 2568/91 e successive modifiche ed integrazioni.

Caratter. Organolettiche:

Ha un fruttato medio-intenso, colore verde-giallo, con sentori di erba e pomodoro verde. Al gusto si apprezza molto bene il giusto equilibrio delle due componenti positive dell'amaro e del piccante con una buona persistenza che avvolge tutto il palato. È ideale ad un consumo da crudo e in abbinamento a pietanze delicate.

Name of the oil:

Involio – Nocellara del Belice

Production area:

C.da Passo di Piazza – Gela (CL)

Formats:

0,25 L and 0,50 L

Cultivar:

Nocellara del belice 100 %

Harvest period:

First decade of october

Harvesting technique:

By hand and/or facilitated

Milled and packaged:

C.da Piano dell'Acqua 37 (RG)
Sicilia - Italia

Pressing:

With hammers

Extraction system:

Continuous cycle, two cold phases < 27°C

Storage:

Filtered and stored in stainless steel silos in absence of oxygen

Acidity expressed in oleic acid:

Free less than 0.3%

Chemical and physical characteristics:

In compliance with the production disciplinary pursuant to eec regulation n. 2568/91 And subsequent amendments and additions.

Organoleptic characteristics:

It has a medium-intense fruity, green-yellow color, with hints of grass and green tomato. On the palate the right balance of the two positive components of bitter and spicy is very well appreciated with a good persistence that envelops the whole palate. It is ideal for raw consumption and in combination with delicate dishes.



CERTIFICAZIONE
IN BIOLOGICO
ORGANIC
CERTIFICATION



DENOMINAZIONE
IGP SICILIA
APPELLATION
PGI SICILY

CASA GRAZIA

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

CASAGRAZIA.COM

VINI IN VIGNA

Dalle terre del nostro lago Biviere, Riserva Naturale Protetta che odora di Mediterraneo, produciamo INVOLIO – TONDA IBLEA.

L'olio extravergine di oliva "INVOLIO" che Casa Grazia ottiene, è un monovarietale della cultivar Tonda Iblea

**Nome dell'olio:**

Involio – Tonda Iblea

Zona di Produzione:

C.da Passo di Piazza – Gela (CL)

Formati:

Bottiglia da 0,25 L e 0,50 L

Cultivar:

Tonda Iblea 100%

Periodo di Raccolta:

Prima decade di Ottobre

Tecnica di raccolta:

A mano e/o agevolata

Molito e confezionato:C.da Piano dell'Acqua 37 (RG)
Sicilia - Italia**Frangitura:**

A martelli

Sistema di estrazione:

Ciclo continuo, due fasi a freddo <27°C

Conservazione:

Filtrato e conservato in silos di acciaio inox in assenza di ossigeno

Acidità espressa in acido oleico:

Libero inferiore allo 0.3%

Caratter. chimico fisiche:

Conformi al disciplinare di produzione ai sensi del regolamento CEE n. 2568/91 e successive modifiche ed integrazioni.

Caratter. Organolettiche:

Ha un fruttato medio-intenso, colore verde, con sentori della pianta e delle foglie di pomodoro verde. Al gusto è percepibile una minore presenza di amaro a vantaggio del piccante, ha una spiccata persistenza in bocca di tutte le sensazioni positive. Esalta ogni pietanza.

CERTEFICAZIONE
IN BIOLOGICO
ORGANIC
CERTIFICATIONDENOMINAZIONE
IGP SICILIA
APPELLATION
PGI SICILY**Name of the oil:**

Involio – Tonda Iblea

Production area:

C.da Passo di Piazza – Gela (CL)

Formats:

0,25 L and 0,50 L

Cultivar:

Tonda Iblea 100 %

Harvest period:

First decade of October

Harvesting technique:

By hand and/or facilitated

Milled and packaged:C.da Piano dell'Acqua 37 (RG)
Sicilia - Italia**Pressing:**

With hammers

Extraction system:

Continuous cycle, two cold phases < 27°C

Storage:

Filtered and stored in stainless steel silos in absence of oxygen

Acidity expressed in oleic acid:

Free less than 0.3%

Chemical and physical characteristics:

In compliance with the production disciplinary pursuant to EEC regulation n. 2568/91 And subsequent amendments and additions.

Organoleptic characteristics:

It has an intense fruity, green colour, with hints of the plant and green tomato leaves. On the palate a lesser presence of bitterness is perceptible in favor of the spicy. It has a marked persistence in the mouth of all the positive sensations. It enhances every dish. It is ideal for a raw consumption in order to appreciate its qualities.

CASA GRAZIA

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

CASAGRAZIA.COM

VINI IN VIGNA

Dalle terre del nostro lago Biviere, Riserva Naturale Protetta che odora di Mediterraneo, produciamo INVOLIO – NOCELLARA ETNEA

L'olio extravergine di oliva "INVOLIO" che Casa Grazia ottiene, è un monovarietale della cultivar Nocellara Etnea

**Nome dell'olio:**

Involio – Nocellara Etnea

Zona di Produzione:

C.da Passo di Piazza – Gela (CL)

Formati:

Bottiglia da 0,25 L e 0,50 L

Cultivar:

Cerasuola 100%

Periodo di Raccolta:

Prima decade di Ottobre

Tecnica di raccolta:

A mano e/o agevolata

Molito e confezionato:

C.da Piano dell'Acqua 37 (RG)
Sicilia - Italia

Frangitura:

A martelli

Sistema di estrazione:

Ciclo continuo, due fasi a freddo <27°C

Conservazione:

Filtrato e conservato in silos di acciaio inox in assenza di ossigeno

Acidità espressa in acido oleico:

Libero inferiore allo 0.18%

Caratter. chimico fisiche:

Conformi al disciplinare di produzione ai sensi del regolamento CEE n. 2568/91 e successive modifiche ed integrazioni.

Caratter. Organolettiche:

All'olfatto manifesta il carattere di fruttato intenso tipico delle varietà a duplice attitudine mensa-olio, i sentori principali sono riconducibili al cardo, erba e cicoria, con delle sfumature speziate. Al gusto i due componenti positivi amaro e piccante sono molto in equilibrio con una leggera prevalenza del piccante in termini di persistenza.

Name of the oil:

Involio – Nocellara Etnea

Production area:

C.da Passo di Piazza – Gela (CL)

Formats:

0,25 L and 0,50 L

Cultivar:

Nocellara Etnea 100 %

Harvest period:

First decade of October

Harvesting technique:

By hand and/or facilitated

Milled and packaged:

C.da Piano dell'Acqua 37 (RG)
Sicilia - Italia

Pressing:

With hammers

Extraction system:

Continuous cycle, two cold phases < 27°C

Storage:

Filtered and stored in stainless steel silos in absence of oxygen

Acidity expressed in oleic acid:

Free less than 0.18%

Chemical and physical characteristics:

In compliance with the production disciplinary pursuant to EEC regulation n. 2568/91 And subsequent amendments and additions.

Organoleptic characteristics:

The intense fruity character typical of varieties with a dual canteen-oil role, the main scents are attributable to thistle, grass and chicory, with spicy nuances. On the palate, the two positive components, bitter and spicy, are very balanced with a slight prevalence of spiciness in terms of persistence.



CERTEFICAZIONE
IN BIOLOGICO
ORGANIC
CERTIFICATION



DENOMINAZIONE
IGP SICILIA
APPELLATION
PGI SICILY

CASA GRAZIA

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

CASAGRAZIA.COM

VINI IN VIGNA

Dalle terre del nostro lago Biviere, Riserva Naturale Protetta che odora di Mediterraneo, produciamo INVOLIO – PIANO CORALLO.

L'olio extravergine di oliva "INVOLIO" che Casa Grazia ottiene, è frutto di varietà miste di origine Siciliana con una piccola percentuale di Coratina.


Nome dell'olio:

Involio – Piano Corallo

Zona di Produzione:

Feudo Nobile – Gela (CL)

Formati:

Bottiglia da 0,25 L e 0,50 L

Cultivar:

Varietà Miste di origine siciliana con una piccola percentuale di Coratina

Periodo di Raccolta:

Seconda decade di Ottobre

Tecnica di raccolta:

A mano e/o agevolata

Molito e confezionato:

C.da Gisolfo S.P.89 Km 7400 (RG)
Sicilia - Italia

Frangitura:

A martelli

Sistema di estrazione:

Ciclo continuo, due fasi a freddo <27°C

Conservazione:

Filtrato e conservato in silos di acciaio inox in assenza di ossigeno

Acidità espressa in acido oleico:

Libero inferiore allo 0.5%

Caratter. chimico fisiche:

Conformi al disciplinare di produzione ai sensi del regolamento CEE n. 2568/91 e successive modifiche ed integrazioni.

Caratter. Organolettiche:

I descrittori del fruttato, amaro e piccante, lo collocano nella categoria media-intensa, di colore verde. In particolare dal punto di vista organolettico manifesta in maniera evidente sentori di spezie, oltre a quello di erba fresca. I descrittori di amaro e piccante sono molto ben armonizzati, rilevando una continuità olfatto-gustativa. La peculiarità principale risulta essere la persistente armonia in bocca dell'insieme dei descrittori e dei sentori. Per i suoi caratteri spiccati e persistenti si abbina bene a piatti robusti e complessi.

Name of the oil:

Involio – Piano Corallo

Production Area:

Feudo Nobile – Gela (CL)

Format:

0,25 L and 0,50 L

Cultivar:

Mixed varieties of Sicilian origin with a small percentage of Coratina

Harvest Period:

Second decade of October

Harvesting technique:

By hand and/or facilitated

Milled and packaged:

C.da Gisolfo S.P.89 Km 7400 (RG)
Sicily - Italy

Pressing:

With hammers

Extraction system:

Continuous cycle, two cold phases <27°C

Storage:

Filtered and stored in stainless steel silos in the absence of oxygen

Acidity expressed in oleic acid:

Free less than 0.5%

Chemical and physical characteristics:

In compliance with the production disciplinary pursuant to eec regulation n. 2568/91 And subsequent amendments and additions.

Organoleptic characteristics:

The descriptors of fruity, bitter and spicy place it in the medium-intense, green category. In particular, from an organoleptic point of view, it clearly shows hints of spices, in addition to that of fresh grass. The descriptors of bitter and spicy are very well harmonized, revealing an olfactory-taste continuity. The main peculiarity is the persistent harmony in the mouth of the set of descriptors and aromas. Due to its strong and persistent characters it pairs well with robust and complex dishes.



CERTIFICAZIONE
IN BIOLOGICO
ORGANIC
CERTIFICATION



DENOMINAZIONE
IGP SICILIA
APPELLATION
PGI SICILY

CASA GRAZIA

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

CASAGRAZIA.COM

VINI IN VIGNA

Dalle terre del nostro lago Biviere, Riserva Naturale Protetta che odora di Mediterraneo, produciamo INVOLIO – CERASUOLA.

L'olio extravergine di oliva "INVOLIO" che Casa Grazia ottiene, è un monovarietale della cultivar Cerasuola

**Nome dell'olio:**

Involio – Cerasuola

Zona di Produzione:

C.da Passo di Piazza – Gela (CL)

Formati:

Bottiglia da 0,25 L e 0,50 L

Cultivar:

Cerasuola 100%

Periodo di Raccolta:

Prima decade di Ottobre

Tecnica di raccolta:

A mano e/o agevolata

Molito e confezionato:C.da Piano dell'Acqua 37 (RG)
Sicilia - Italia**Frangitura:**

A martelli

Sistema di estrazione:

Ciclo continuo, due fasi a freddo <27°C

Conservazione:

Filtrato e conservato in silos di acciaio inox in assenza di ossigeno

Acidità espressa in acido oleico:

Libero inferiore allo 0.3%

Caratter. chimico fisiche:

Conformi al disciplinare di produzione ai sensi del regolamento CEE n. 2568/91 e successive modifiche ed integrazioni.

Caratter. Organolettiche:

Ha un fruttato medio-intenso, colore giallo verde, con sentori di carciofo e pomodoro maturo tipico della varietà. Al gusto l'amaro che caratterizza la varietà Cerasuola è abbastanza percepibile, tuttavia la freschezza del fruttato lo rende ben armonizzato e con una gradevole persistenza. È ideale in abbinamento a pietanze dai sapori forti, arrostiti e verdure cotte o crude.

Name of the oil:

Involio – Cerasuola

Production area:

C.da Passo di Piazza – Gela (CL)

Formats:

0,25 L and 0,50 L

Cultivar:

Cerasuola 100 %

Harvest period:

First decade of october

Harvesting technique:

By hand and/or facilitated

Milled and packaged:C.da Piano dell'Acqua 37 (RG)
Sicilia - Italia**Pressing:**

With hammers

Extraction system:

Continuous cycle, two cold phases < 27°C

Storage:

Filtered and stored in stainless steel silos in absence of oxygen

Acidity expressed in oleic acid:

Free less than 0.3%

Chemical and physical characteristics:

In compliance with the production disciplinary pursuant to eec regulation n. 2568/91 And subsequent amendments and additions.

Organoleptic characteristics:

It has a medium-intense fruity, yellow-green color, with hints of artichoke and ripe tomato typical of the variety. The bitter taste that characterizes the cerasuola variety is quite perceptible, however the freshness of the fruit makes it well harmonized and with a pleasant persistence. It is ideal in combination with dishes with strong flavors, roasts and cooked or raw vegetables.



CERTIFICAZIONE
IN BIOLOGICO
ORGANIC
CERTIFICATION



DENOMINAZIONE
IGP SICILIA
APPELLATION
PGI SICILY

CASA GRAZIA

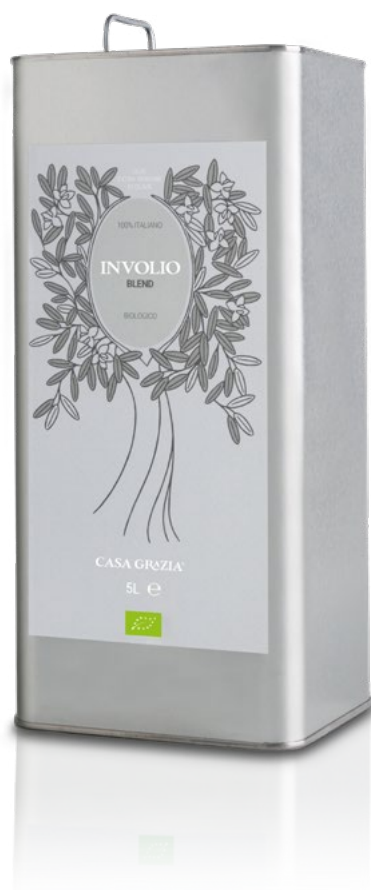
Strada vicinale Spina Santa
C.da Passo di Piazza
93012 Gela - Sicilia - Italia

CASAGRAZIA.COM

VINI IN VIGNA

Dalle terre del nostro lago Biviere, Riserva Naturale Protetta che odora di Mediterraneo, produciamo INVOLIO BLEND.

L'olio extravergine di oliva "INVOLIO" che Casa Grazia ottiene, è frutto di una sapiente miscela di oli delle due varietà autoctone Biancolilla e Moresca.



CERTIFICAZIONE
IN BIOLOGICO
ORGANIC
CERTIFICATION

Nome dell'olio:

Involio - Blend

Zona di Produzione:

C.da Passo di Piazza – Gela (CL)

Formato:

Latta da 3L e 5 L

Cultivar:

Biancolilla e Moresca

Periodo di Raccolta:

Prima decade di Ottobre

Tecnica di raccolta:

A mano e/o agevolata

Molito e confezionato:

C.da Gisolfo S.P.89 Km 7400 (RG)
Sicilia - Italia

Frangitura:

A martelli

Sistema di estrazione:

Ciclo continuo, due fasi a freddo <27°C

Conservazione:

Filtrato e conservato in silos di acciaio inox in assenza di ossigeno

Acidità espressa in acido oleico:

Libero inferiore allo 0.3%

Caratter. chimico fisiche:

Conformi al disciplinare di produzione ai sensi del regolamento CEE n. 2568/91 e successive modifiche ed integrazioni.

Caratter. Organolettiche:

Ha un fruttato medio-leggero, colore giallo verde, con sentori di carciofo e mandorla amara. Al gusto l'amaro che caratterizza la varietà Moresca viene armonizzato dalla dolcezza della varietà della Biancolilla rendendolo poliedrico e adattabile al consumo di tutti i giorni e per tutte le pietanze.

Name of the oil:

Involio – Blend

Production area:

C.da Passo di Piazza – Gela (CL)

Formats:

3 L and 5 L

Cultivars:

Biancolilla and moresca

Harvest period:

First ten days of october

Harvesting technique:

By hand and/or facilitated

Milled and packaged:

C.da Gisolfo S.P.89 Km 7400 (RG)
Sicily - Italy

Pressing:

With hammers

Extraction system:

Continuous cycle, two cold phases < 27°C

Storage:

Filtered and stored in stainless steel silos in absence of oxygen

Acidity expressed in oleic acid:

Free less than 0.3%

Chemical and physical characteristics

In compliance with the production disciplinary pursuant to eec regulation n. 2568/91 And subsequent amendments and additions.

Organoleptic characteristics:

It has a medium-light fruity, yellow-green color, with hints of artichoke and bitter almond. The bitter taste that characterizes the moresca variety is harmonized by the sweetness of biancolilla making it versatile and adaptable to the consumption of every day and for all dishes.

CASA GRAZIA

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

CASAGRAZIA.COM

VINI IN VIGNA

NOTE

[illegible]

Dietro un buon risultato
c'è sempre una squadra

Ad maiora
Maria Grazia



Azienda Vitivinicola Casa di Grazia
di Di Francesco Maria Grazia
Via Leontini, 9 Gela (CL) Sicily - Italy

casagrazia.com
info@casagrazia.com
sales@casagrazia.com
amministrazione@casagrazia.com
office@casagrazia.com
marketing@casagrazia.com
export@casagrazia.com
evoexport@casagrazia.com
+39 3483738964
+39 3440135028