Adorè, il sorprendente Moscato secco di Casa di Grazia

Un bianco che rievoca il caldo sole di Sicilia e il suo mare, trasmettendo la passione dei vignaioli che lo producono.

Adorè Casa di Grazia – Moscato bianco.

Si chiama **Adorè** quasi a ricordare il suo colore, le uve da cui deriva, la luce che emana la sua terra, la Sicilia. Si tratta del **Moscato Bianco** dell'azienda **Casa di Grazia**, sita a Gela nei pressi del Lago Biviere, particolarissimo lago salato, ricco di pesce e di uccelli acquatici, che da secoli attira appassionati cacciatori ed amanti della pesca.

È qui, a 120 metri slm, che si coltivano le viti di Moscato bianco. Le uve vengono raccolte entro i primi 10 giorni di agosto, rigorosamente a mano, sono poi diraspate e pigiate; il mosto viene messo a fermentare a temperatura controllata. Segue l'affinamento in vasche di acciaio su fecce fini per circa 150 giorni, quindi due mesi di affinamento in bottiglia ed il tutto sotto la supervisione del noto enologo siciliano **Tonino Guzzo**.

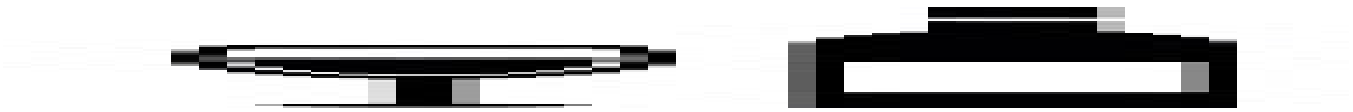
Adorè di Casa Grazia è un vino capace di rievocare il caldo sole di Sicilia ed il suo mare trasmettendo la passione che **Maria Grazia Di Francesco**, titolare dell'azienda, mette in ogni dettaglio del suo lavoro.

Degustazione Adorè Moscato bianco di Casa di Grazia

Il Moscato bianco **Adorè** esibisce un bel **colore giallo paglierino con riflessi verdognoli** e un’ottima limpidezza.

Intenso, diretto e molto articolato è l’impatto olfattivo, con note aromatiche varietali, sentori di agrumi, di mandarino in particolare. Si percepiscono anche delicati aromi di citronella, salvia, foglia di limone siciliano e **zenzero**.

Sorso morbido ed avvolgente dotato di **spiccata acidità**. Ben bilanciato dal piacevole retrogusto decisamente aromatico, marcatamente sapido nel finale. Buona persistenza.



Abbinamenti. Risulta essere un buon vino a tutto pasto. Si sposa molto bene con una cucina a base di pesce, con crostacei e frutti di mare.

La scheda del vino

Nome cantina: Casa di Grazia
Nome vino: Adorè 2016
Zona di produzione: Riserva Naturale Lago Biviere
Denominazione: Sicilia Doc
Vitigno: Moscato Bianco 100%
Tipologia: bianco, secco, fermo
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli
Titolo alcolometrico: 12% Vol.
Temperatura di servizio: 10-12 °C
Calice: tulipano
Punteggio: 92/100

Azienda Vitivinicola Casa di Grazia
Via Leontini, 9 – 93012 Gela (CL) Italia
www.casadigrazia.com

Data di creazione
19/09/2017
Autore
gianna-bozzali