

The logo features a stylized bird or wing shape with a yellow sun-like circle above it.

# TERRE DI GRATIA



L'eleganza del bere siciliano



Terre di Gratia è una cantina siciliana di Camporeale (PA), nel cuore della Sicilia occidentale.

Gratia, in latino, significa eleganza, equilibrio e gentilezza, valori che **Gaspere e Rosario Triolo** si impegnano a trasmettere ogni giorno, recuperando vitigni dimenticati e coltivando i propri vigneti con passione e con l'esperienza di **cinque generazioni**.



Su **10 ettari** di vigneto, produciamo **vini biologici** siciliani da **vitigni autoctoni** e siamo i primi ad utilizzare solo **lieviti indigeni siciliani selezionati**, per esaltare il legame tra la varietà ed il territorio.

Produciamo anche un ottimo olio extra vergine, dalle migliori olive dei **nostri oliveti**.

## Punti di forza

Produzione **biologica** certificata su 20 ettari, di cui 10 a vigneto e 7 a oliveto

Diverse espressioni di **vitigni autoctoni** (**Perricone** e **Catarratto**, in particolare)

Utilizzo esclusivo di **lieviti indigeni selezionati** (unici in Sicilia) per la massima identità

**Vini buoni che fanno bene**: piacevoli, facili ma non banali, a contenuto di **solfiti ridotto**, al di sotto del limite consentito per i vini biologici

Packaging sostenibile (tappi in fibra di canna da zucchero, **no TCA**, zero carbon footprint)

Minimo d'ordine di soli 50 euro

**Assistenza, consulenza e formazione**, sia diretta che attraverso la rete vendita



TERRE DI GRATIA



**SICILY WINE AWARDS**

Gran Medaglia d'oro  
92,3 Punti  
Miglior Rosso in Concorso



**BIBENDA**

**VINIBUONI  
D'ITALIA**



Medaglia d'oro  
1° Classificato



## Il Perricone, un vitigno ritrovato

Coltivato su una sola particella, la 170, da cui prende il nome il nostro rosso, è da sempre considerato vitigno difficile, scontroso. Eppure, grazie al perfetto equilibrio con il suo territorio di origine e le tecniche di coltivazione, otteniamo vini morbidi e piacevoli, tanto da poter realizzare anche il Dama Rosa, un rosato che non si dimentica facilmente!

2015: 90 Punti  
2016: 92 Punti  
2017: 91 Punti  
2018: 92 Punti  
2019: 94 Punti

2016: 90 Punti  
2017: 90 Punti  
2018: 91 Punti  
2019: 94 Punti

Annuario dei Migliori Vini Italiani



Premio Coccinella d'oro  
Uno dei 100 migliori  
vini biologici in Italia



## Il Catarratto, un vitigno valorizzato

Anch'esso coltivato su una sola particella, la 27, da cui prende il nome il nostro bianco classico, è un vitigno molto versatile, che si esprime bene anche nella produzione di *orange wines*, come il Dama D'oro, macerato 4 giorni con le bucce per regalare profumi e sapori inconsueti.



2016: 89 Punti  
2017: 87 Punti  
2018: 90 Punti  
2019: 90 Punti  
2020: 93 Punti



2019: 88 Punti

## Il Catarratto, un vitigno versatile

Il perfetto adattamento al territorio di evoluzione ha reso questo vitigno molto versatile, tanto da poter esprimersi bene anche nella produzione di vini frizzanti, come il Biancomosso, e spumanti, come il Perle di Grazia, ottenuti con il Metodo Martinotti (o Charmat) e di grande piacevolezza.



2019: 91 Punti

Annuario dei Migliori Vini Italiani

## Sasà: i classici vitigni siciliani nella forma più sostenibile

Questi vini nascono dai vitigni più diffusi in tutta la regione, Nero d'Avola e Grillo, in cui più evidente è l'impronta che il nostro territorio, con il suo microclima, sa dare.

Fatti con l'uva perchè, oltre al vino, anche il tappo e l'etichetta sono realizzati recuperando le vinacce, ossia le bucce dell'uva a fine fermentazione.

Il nostro impegno per un mondo più sostenibile.



I nostri top wine sono disponibili anche in formato Magnum (1,5 litri) con astuccio  
Tutti i nostri vini possono poi essere confezionati in cassette di legno da 2, 3, 4 o 6 bottiglie:  
il regalo giusto per gli amanti del vino più esigenti!







*Azienda Agricola Gaspare Triolo*

Via Principe di Camporeale, n. 19  
Camporeale (PA) Sicilia, Italia  
Tel. +39 0924 36337  
Fax +39 0924 36337  
Email: [info@terredigratia.com](mailto:info@terredigratia.com)

**Responsabile Commerciale:**

Dott. Gaspare Triolo  
Cell. +39 328 6452411  
Email: [sales@terredigratia.it](mailto:sales@terredigratia.it)

**[www.terredigratia.com](http://www.terredigratia.com)**