



FAZIO

# Brusio


CARRICANTE CATARRATTO  
D.O.C. SICILIA

**Produttore:** Fazio Casa Vinicola in Erice  
**Zona di Produzione:** Sicilia occidentale,  
territorio collinare a Nord della provincia di Trapani  
**Uve:** Carricante 60% – Catarratto 40%

**Altitudine vigneti:** 350/400 metri s.l.m.  
**Densità impianto:** 4.000/4.500 viti/ha  
**Tecnica di produzione:** raccolta in cassette.  
Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4°C).  
Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta,  
termocontrollata. Imbottigliamento a freddo  
**Tipo di Vino:** bianco – Sicilia Denominazione di Origine Controllata

**Colore:** giallo dorato con leggeri riflessi verdognoli  
**Profumo:** raffinato ed elegante, con lievi sentori  
di frutta esotica e pietra focaia  
**Sapore:** complesso e persistente, pieno ed armonico  
**Bottiglia:** 75 cl - 11,5% Vol. **Temperatura di servizio:** 9° C

**Abbinamento:** si sposa molto bene con il pescato fresco ed  
i crostacei in genere. Ideale con il cous cous ai crostacei

**PProducer:** Fazio Winery and vineyard in Erice   
**Area of production:** West Sicily, hilly area situated  
in the north of the province of Trapani  
**Grapes:** Carricante 60% – Catarratto 40%

**Altitude:** 350/400 mt. above sea level  
**Density:** 4.000/4.500 plants per ha  
**Production technique:** harvesting in boxes, destalked, cold  
maceration of the skins with the must (4°C). Soft press of the  
grapes and very slow temperature controlled fermentation.  
Cold bottling  
**Type of wine:** White. D.O.C. Sicilia

**Colour:** yellow gold with light green highlights  
**Perfume:** full refined and elegant. With a mild hint of exotic  
fruit and Flint  
**Taste:** complex and lasting, full and harmonious  
**Bottle:** 75 cl - 11,5% Vol.  
**Best served at:** 9° C

**Pairing:** it is excellent with freshly caught fish and crustacea.  
Ideal with cous cous with crustacea

**Hersteller:** Fazio Casa Vinicola in Erice   
**Anbaugebiet:** Westliches Sizilien, Hügellgebiet  
im Norden der Provinz Trapani  
**Rebsorten:** Carricante 60% – Catarratto 40%

**Höhenlage der Weinberge:** 350 bis 400 Meter ü.d.M.  
**Anbaudichte:** 4.000 bis 4.500 Rebstöcke/ha  
**Produktionstechnik:** Weinlese in Kisten. Abbeeren,  
Kaltmazeration der Schalen mit dem Most (4°C)  
Sanfte Kelterung der Beeren und sehr langsame Gärung bei  
kontrollierter Temperatur. Kaltabfüllung  
**Weinart:** Weißwein. D.O.C. Sicilia

**Farbe:** goldgelb mit leicht grünlichen Schimmern  
**Geruch:** breit, raffiniert und elegant, mit leichten Noten von  
exotischen Früchten, Geißblatt und Akazie  
**Geschmack:** komplex und anhaltend, vollmundig und  
harmonisch  
**Flasche:** 75 cl - 11,5% Vol. **Serviertemperatur:** 9° C.

**Empfehlenswert zu:** passt sehr gut zu frischem Fisch und Kru-  
stentieren im Allgemeinen. Ideal zu Couscous mit  
Krustentieren

