



CARTESIANO

ROSSO



Produttore: Fazio Casa Vinicola in Erice

Zona di Produzione: prodotto nelle tenute viticole del territorio della DOC Erice nella Sicilia occidentale

Uve: Cabernet Sauvignon 40% - Cabernet Franc 10%
Merlot 30% - Nero d'Avola 20%

Altitudine vigneti: 250/300 metri s.l.m.

Densità impianto: 4.000/4.500 viti/ha

Tecnica di produzione: raccolta in cassette.

Diraspatura, vinificazione in rosso con follatura tradizionale delle bucce, macerazione a temperatura controllata, tra i 25 e i 28°.

Accurato "élevage" in barrique francesi di II° e III° passaggio per 12-14 mesi.

Imbottigliamento a freddo ed affinamento in bottiglia per un anno

Tipo di vino: Rosso. I.G.T. Terre Siciliane

Colore: rosso granato intenso

Profumo: sentori di frutti di bosco a bacca rossa, accompagnati in modo equilibrato da note di vaniglia, cioccolato, liquirizia e pepe nero

Sapore: pieno, vellutato e persistente, carezzevole nella struttura per morbidezza dei tannini

Bottiglia: 75 cl - 150 cl - 14% Vol.

Temperatura di servizio: 16° C

Abbinamento: si consiglia di abbinarlo a piatti di carni rosse e di selvaggina.

Si sposa in modo equilibrato con formaggi stagionati e piccanti

Producer: Fazio Winery and vineyard in Erice

Area of production: produced in the vineyards in the DOC Erice territory in western Sicily

Grapes: Cabernet Sauvignon 40% - Cabernet Franc 10%
Merlot 30% - Nero d'Avola 20%

Altitude: 250/300 mt. above sea level

Density: 4.000/4.500 plants per ha

Production technique: harvesting in boxes. Destalked, vinification in red with traditional soft pressure of the skins and maceration at a controlled temperature of between 25-28°C. A very careful "élevage" in barrique of french oak 2nd and 3rd passage for 12-14 months. Cold bottling and refined in the bottle for 12 months

Type of wine: Red. I.G.T. Terre Siciliane

Colour: intense red garnet

Perfume: notes of red berries, accompanied in a well balanced way by notes of vanilla, liquorice and black pepper

Taste: full velvet and persistent flavour, its smooth structure is due to the sweetness and softness of the tannins

Bottle: 75 cl - 150 cl - 14% Vol.

Best served at: 16° C

Pairing: recommended with red meat and game, rich in strong taster. Well balanced with seasoned spicy cheese.



Hersteller: Fazio Casa Vinicola in Erice

Anbaugebiet: hergestellt in den Weingütern des Anbaugebietes DOC Erice in Westsizilien

Rebsorten: Cabernet Sauvignon 40% - Cabernet Franc 10%
Merlot 30% - Nero d'Avola 20%

Höhenlage der Weinberge: 250 bis 300 Meter ü.d.M.

Anbaudichte: 4.000 bis 4.500 Rebstöcke/ha

Produktionstechnik: Abbeeren, Maischegärung mit traditionellem Unterstoßen der Schalen, Mazeration mit Temperaturregelung zwischen 25°C und 28°C. Sorgfältige Lagerung in Barriques aus französischer Eiche der 2. und 3. Passage für 12-14 Monate. Kaltabfüllung und ein Jahr Ausbau in der Flasche

Weinart: Rotwein. I.G.T. Terre Siciliane

Farbe: intensives granatrot

Geruch: Duftnoten von roten Waldfrüchten, die harmonisch von Vanille, Schokoladen, Lakritze und Pfeffernoten begleitet werden

Geschmack: vollmundig und umhüllend, samtig und anhaltend, zart in der Struktur durch die Weichheit der Tannine

Flasche: 75 cl - 150 cl - 14% Vol. **Serviertemperatur:** 16° C

Empfehlenswert zu: Gerichte mit rotem Fleisch und Wild, mit starkem und würzigem Geschmack. Passt ausgezeichnet zu reifem und scharfem Käse

