

FAZIO

# Pietra Sacra

ROSSO RISERVA  
ERICE

Denominazione di Origine Controllata



Elegante riserva di grande spessore e vellutata suadenza. Prodotta con uve Nero d'Avola provenienti dai migliori cru della Doc Erice, viene affinata in barrique di Allier-Tronçaise per ventiquattro mesi e un anno in bottiglia. La sua struttura risulta ricca, concentrata, matura ed evoluta ed è caratterizzata da profumi intensi e persistenti.

**Produttore:** Fazio Casa Vinicola in Erice

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

**Tipo di vino:** Rosso Riserva. Erice Denominazione di Origine Controllata

**Uve:** Nero d'Avola 100%

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

**Densità impianto:** 4.000/4.500 viti/ha

**Tecnica di produzione:** raccolta in cassette delle sole uve sane che hanno raggiunto la piena maturazione. Diraspatura, vinificazione in rosso con follatura tradizionale delle bucce e maturazione lunga a temperatura controllata. Accurato "élevage" in barriques di Allier-Tronçaise per 24 mesi. Messo in bottiglia a freddo in azienda ed affinamento in ambiente termocontrollato per un anno

**Sensazioni organolettiche:**

**Colore:** rosso rubino intenso con leggere sfumature aranciate

**Profumo:** sentori di frutti di bosco a bacca rossa fusi in perfetto equilibrio con eleganti note di tabacco, cacao, liquirizia e pepe nero

**Sapore:** al gusto si presenta possente e delicato, morbido ed avvolgente, con un finale molto persistente, carezzevole nella struttura per dolcezza e morbidezza dei tannini

**Bottiglia:** 75 cl - 150 cl - 14% Vol. **Temperatura di servizio:** 16° C

**Abbinamento:** ideale nelle preparazioni importanti, con piatti di carni rosse e di selvaggina, ricchi di sapori forti e decisi. Ottimo in abbinamento con il cosciotto di agnello ripieno al forno

## RICONOSCIMENTI

- CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE VINITALY DEL 2009 - ITALIA - DIPLOMA DI GRAN MENZIONE
- CONCORSO MONDIAL BRUXELLES 2011 - GRAN MEDAGLIA D'ORO
- DECANTER WORLD WINE AWARDS 2012 - MEDAGLIA D'ORO
- CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE VINITALY DEL 2014 - ITALIA - DIPLOMA DI GRAN MENZIONE
- MUNDUS VINI 2014 - GERMANIA - MEDAGLIA D'ARGENTO
- WINE ADVOCATES 2014 DI ROBERT PARKER - PUNTI 89
- DECANTER WORLD WINE AWARDS 2014 - MEDAGLIA D'ARGENTO
- CONCORSO MONDIAL BRUXELLES 2015 - GRAN MEDAGLIA D'ORO
- CERTIFICATO D'ECCELLENZA MERANO WINE AWARD 2015 E 2016

Elegant reserve, full-bodied and smoothly persuasive. Produced with Nero d'Avola grapes from the premier cru of Doc Erice, refined for two years in oak barrels from Allier-Tronçaise and in bottles for another year. Its structure is rich, concentrated, mature and fully-developed, characterized by intense, persistent perfumes.



**Producer:** Fazio Winery and vineyard in Erice

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

**Type of Wine:** Red Reserve. Erice D.O.C.

**Grapes:** Nero d'Avola 100%

**Altitude:** 250/300 mt. above sea level

**Density:** 4.000/4.500 plants per ha

**Production technique:** harvesting in boxes of only healthy grapes, which have reached full maturity, destalked, vinification in red, with traditional soft pressure of the skins and a long maceration at a controlled temperature. A careful "élevage" in Allier-Tronçaise barrique for 24 months.

Cold bottled in the winery and refined in a thermocontrolled environment for one year

**Organoleptic Characteristics:**

**Colour:** intense ruby red, with light orange reflections

**Perfume:** hints of red berries blended in perfect balance with elegant notes of tabacco, cocoa, liquorice and black pepper

**Taste:** powerful yet delicate flavour, soft and harmonious, with a persistent final taste, 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:** ideal with important dishes, with strong flavoured red meat and game. Excellent with stuffed leg of lamb

## AWARDS | AUSZEICHNUNGEN

- CONCORSO INTERNAZIONALE VINITALY 2009 - CERTIFICATE OF GREAT MENTION
- CONCORSO MONDIAL BRUXELLES 2011 - GRAN GOLD MEDAL
- DECANTER WORLD WINE AWARDS 2012 - GOLD MEDAL
- CONCORSO INTERNAZIONALE VINITALY DEL 2014 - CERTIFICATE OF GREAT MENTION
- MUNDUS VINI 2014 - GERMANIA - SILVER MEDAL
- WINE ADVOCATES 2014 BY ROBERT PARKER - PT. 89
- DECANTER WORLD WINE AWARDS 2014 - SILVER MEDAL
- CONCORSO MONDIAL BRUXELLES 2015 - GRAN GOLD MEDAL
- CERTIFICATE OF EXCELLENCE MERANO WINE AWARD 2015 AND 2016

Eleganter, abgerundeter Riserva mit samtiger Überzeugungskraft. Hergestellt aus den besten Nero d'Avola Trauben der Region des Doc Erice, Ausbau 24 Monate lang in Allier-Tronçaise Barriques und ein Jahr in der Flasche. Seine Struktur ist reich, konzentriert, reif und entwickelt und von einem intensiven und anhaltenden Geruch gekennzeichnet.



**Hersteller:** Fazio Casa Vinicola in Erice

**Anbauggebiet:** hergestellt in den Weingütern des Anbauggebietes DOC Erice in Westsizilien

**Weinart:** Rotwein. Rosso Riserva.

Erice kontrollierte Ursprungsbezeichnung

**Rebsorten:** 100% Nero d'Avola

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

**Anbaudichte:** 4.000 bis 4.500 Rebstöcke/ha

**Produktionstechnik:** Weinlese in Kisten nur der gesunden Trauben, die die volle Reife erreicht haben. Abbeeren, Maischegärung mit traditionellem Unterstoßen der Schalen und lange Reifung mit Temperaturkontrolle. Sorgfältige Lagerung in Allier-Tronçaise Barriques für 24 Monate. Kaltabfüllung im Betrieb und einjähriger Ausbau bei kontrollierter Temperatur

**Organoleptische Eigenschaften:**

**Farbe:** intensives Rubinrot mit leichten orangegelben Nuancen  
**Geruch:** Duftnoten von roten Waldfrüchten, die harmonisch von eleganten Tabak-, Kakao-, Lakritze- und Pfeffernoten begleitet werden

**Geschmack:** einnehmend und zart, weich und umhüllend, mit einem sehr lange anhaltenden Abgang, zart in der Struktur durch die Weichheit der Tannine

**Flasche:** 75 cl - 150 cl - 14% vol. **Serviertemperatur:** 16° C  
**Empfehlenswert zu:** ideal bei der Zubereitung großer Gerichte mit rotem Fleisch und Wild, die stark und würzig im Geschmack sind. Hervorragend zu gefüllter gebackener Lammkeule