



# Viognier

SICILIA  
Denominazione di Origine Controllata



**Produttore:** Fazio Casa Vinicola in Erice  
**Zona di Produzione:** prodotto nelle tenute viticole del territorio della DOC Erice nella Sicilia occidentale  
**Uve:** Viognier 100%

**Altitudine vigneti:** 300/350 metri s.l.m.  
**Densità impianto:** 4.500/5.000 viti/ha  
Cru from single vineyard  
**Tecnica di produzione:** raccolta in cassette  
Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4°C).  
Pressatura soffice degli acini e fermentazione a temperatura controllata 14-16 °. Affinamento con sosta sui lieviti per 6 mesi. Imbottigliamento a freddo  
**Tipo di vino:** Bianco.  
Sicilia Denominazione di Origine Controllata

**Colore:** giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli  
**Profumo:** caratteristico del vitigno, intenso, raffinato ed elegante, con sentori di pesche bianche e albicocche con lievi sfumature di frutta esotica  
**Sapore:** fresco e persistente raffinato e sapido  
**Bottiglia:** 75 cl - 12,5% Vol.  
**Temperatura di servizio:** 9° C

**Abbinamento:** ideale con i piatti a base di pesce, carni bianche e verdure.  
Da provare con gli spaghetti ai frutti di mare

**Producer:** Fazio Winery and vineyard in Erice  
**Area of production:** produced in the vineyards in the DOC Erice territory in western Sicily  
**Grapes:** Viognier 100%



**Altitude:** 300/350 mt. above sea level  
**Density:** 4.500/5.000 plants per ha - Cru from single vineyard  
**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 14-16°C fermentation with a stop for 6 months aging on the lees. Cold bottling  
**Type of wine:** White. D.O.C. Sicilia

**Colour:** gold yellow with greenish reflections  
**Perfume:** characteristic perfume of Viognier, intense, refined and elegant, with a scent of apricots and slight shades of exotic fruits  
**Taste:** complex and persistent, full and harmonious  
**Bottle:** 75 cl - 12,5% Vol.  
**Best served at:** 9° C

**Pairing:** ideal served with fresh fish, with meat and vegetable, to taste with spaghetti and seafood

**Hersteller:** Fazio Casa Vinicola in Erice  
**Anbaubereich:** hergestellt in den Weingütern des Anbaubereiches DOC Erice in Westsizilien  
**Rebsorten:** 100% Viognier



**Höhenlage der Weinberge:** 300 bis 350 m ü.d.M.  
**Anbaudichte:** 4.500 bis 5.000 Rebstöcke/ha  
**Produktionstechnik:** Weinlese in Kisten, Abbeeren, Kaltmazeration der Schalen mit dem Most (4°).  
Sanfte Kelterung der Beeren und Gärung bei kontrollierter Temperatur 14-16°. 6 Monate lang Ausbau in der Flasche auf den Hefen. Kaltabfüllung und 3 Monate Ausbau in der Flasche  
**Weinart:** Weißwein. D.O.C. Sicilia  
**Farbe:** strohgelb mit grünlichen Schimmern  
**Geruch:** charakteristisch der Rebsorte, intensiv, raffiniert und elegant, mit Noten von Aprikose, weiße Pfirsiche und exotischen Früchten  
**Geschmack:** komplex und anhaltend, vollmundig und harmonisch  
**Flasche:** 75 cl - 12,5% Vol. **Serviertemperatur:** 9° C

**Empfehlenswert zu:** Ideal zu frischem Fisch, weiß Fleisch und Gemüse, probierenswert zu Spaghetti mit Meeresfrüchten