



CABERNET SAUVIGNON

Sicilia

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Produttore: Fazio Casa Vinicola in Erice
Zona di Produzione: Sicilia occidentale, territorio collinare a Nord della provincia di Trapani
Uve: Cabernet Sauvignon 100%

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 delle bucce, macerazione a temperatura controllata, tra i 20 e i 25°. Dopo la fermentazione malolattica affinamento con sosta sui lieviti per 6 mesi. Imbottigliamento a freddo ed affinamento per tre mesi in bottiglia
Tipo di vino: Rosso. Sicilia Denominazione di Origine Controllata

Colore: rosso rubino intenso
Profumo: caratteristico del vitigno, con delicate e persistenti note di frutti a bacca rossa e lievi sentori speziati
Sapore: pieno e persistente armoniosamente elegante con note fruttate
Bottiglia: 75 cl - 13,5% Vol. **Temperatura di servizio:** 14° C
Abbinamento: tradizionale con le carni rosse e selvaggina ed i formaggi mediamente stagionati



Producer: Fazio Winery and vineyard in Erice
Area of production: West Sicily, hilly area situated in the north of the province of Trapani
Grapes: Cabernet Sauvignon 100%

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 20 - 25° C. After malolactic fermentation, stop for aging on the lees for six months.
Type of wine: Red. D.O.C. Sicilia

Colour: intense ruby red colour
Perfume: characteristic of the grape, delicate and persistent with hints of red berry fruits and slight hints of spice
Taste: full and persistent, elegant with fruity notes
Bottle: 75 cl - 13,5% Vol. **Best served at:** 14° C
Pairing: traditional with red meats and game and medium-seasoned cheeses



Hersteller: Fazio Casa Vinicola in Erice
Anbaugebiet: Westliches Sizilien, Hügellgebiet im Norden der Provinz Trapani
Rebsorten: 100% Cabernet Sauvignon

Höhenlage der Weinberge: 250 bis 300 m ü.d.M.
Anbaudichte: 4.000 bis 4.500 Rebstöcke/ha
Produktionstechnik: Weinlese in Kisten, Abbeeren, Maischegärung mit Unterstoßen der Schalen, Mazeration mit Temperaturregelung zwischen 20°C und 25°C. Nach der malolaktischen Gärung 6 Monate Ausbau auf der Hefe. Kaltabfüllung und 3 Monate Ausbau in der Flasche
Weinart: Rotwein.
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung Sicilia

Farbe: intensives rubinrot
Geruch: charakteristischer Geruch der Rebsorte, mit Noten von roten Früchten und leicht würzigem Duft
Geschmack: vollmundig und anhaltend, harmonisch elegant mit fruchtigen Noten
Alkoholgehalt: 13,5% Vol. **Serviertemperatur:** 14° C
Empfehlenswert zu: traditionell mit rotem Fleisch und mittelreifen Käsen