

FAZIO



NERO D'AVOLA
Torre dei Venti
ERICE
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: Nero d'Avola 100%

Altitudine vigneti: 250/300 metri s.l.m.
Densità impianto: 4.000 viti/ha
Interventi di potatura verde per ridurre la produzione per ceppo.
Tecnica di produzione: raccolta manuale, diraspatura, vinificazione in rosso con follatura tradizionale delle bucce, macerazione a temperatura controllata, tra 25-28°. "Élevage" in botti di rovere francese per 8/10 mesi. Imbottigliamento a freddo ed affinamento in bottiglia per un anno
Tipo di vino: Rosso. Erice Denominazione di Origine Controllata

Colore: rosso rubino intenso
Profumo: caratteristico del vitigno, con delicate e persistenti note di frutti a bacca rossa, come il ribes nero, i mirtilli e la ciliegia, ben fusi a sentori di spezie e vaniglia
Sapore: pieno, vellutato e persistente, in un'elegante armonia d'insieme, si percepiscono note fruttate. Piacevolmente sapido
Bottiglia: 75 cl - 150 cl - 13,5% Vol. **Temperatura di servizio:** 16° C
Abbinamento: ideale con formaggi mediamente stagionati e con carni rosse. Originale ma appropriato, in abbinamento con il tonno fresco alla griglia

RICONOSCIMENTI

- INTERNATIONAL WEINPRAMIERUNG ZURIGO - EXPOVINA 2008 - SVIZZERA - MEDAGLIA D'ORO
- LOS ANGELES INTERNATIONAL WINE AWARDS 2014 - MEDAGLIA DI BRONZO
- BERLINER WEIN TROPHY 2014 - MEDAGLIA D'ORO
- MUNDUS VINI 2014 - GERMANIA - MEDAGLIA D'ARGENTO
- WINE ADVOCATES 2014 DI ROBERT PARKER - PUNTI 89



Producer: Fazio Winery and vineyard in Erice
Area of production: produced in the vineyards in the DOC Erice territory in western Sicily
Grapes: Nero d'Avola 100%

Altitude: 250/300 mt. above sea level
Density: 4.000 plants per ha. Shoot thinning to reduce production per vinestock
Production technique: harvesting in boxes of only healthy grapes. 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 passage in wood for 8/10 months. Cold bottling and refined in the bottle for 12 months
Type of wine: Red. Erice D.O.C.

Colour: intense ruby red colour
Perfume: characteristic of Nero D'Avola, with delicate notes of berries, like blueberries, raspberries, blackberries well blended with a hint of spices and vanilla
Taste: full, velvety and persistent, in an elegant harmony of the whole, are perceived fruity. Pleasantly savory.
Bottle: 75 cl - 150 cl - 13,5% Vol. **Best served at:** 16° C
Pairing: ideal with medium seasoned cheese, grilled or oven cooked red meat, particular and suitable, with grilled fresh tuna

AWARDS

- INTERNATIONAL WEINPRAMIERUNG ZURIGO - EXPOVINA 2008 - SVIZZERA MEDAGLIA D'ORO
- LOS ANGELES INTERNATIONAL WINE AWARDS 2014 - MEDAGLIA DI BRONZO
- BERLINER WEIN TROPHY 2014 - MEDAGLIA D'ORO
- MUNDUS VINI 2014 - GERMANIA - MEDAGLIA D'ARGENTO
- WINE ADVOCATES 2014 DI ROBERT PARKER - PUNTI 89



Hersteller: Fazio Casa Vinicola in Erice
Anbaugesamt: hergestellt in den Weingütern des Anbaugesamtes DOC Erice in Westsizilien
Rebsorten: 100% Nero d'Avola

Höhenlage der Weinberge: 250 bis 300 Meter ü.d.M.
Anbaudichte: 4.000 Rebstöcke/ha. Herausschnitt der grünen Trauben, um den Ertrag je Rebstock zu senken
Produktionstechnik: manuelle Lese, Abbeeren, Maischegärung mit traditionellem Unterstoßen der Schalen, Mazeration mit Temperaturregelung zwischen 25°C und 28°C. Lagerung in französischen Eichenfässern für 8-10 Monate. Kaltabfüllung und ein Jahr Ausbau in der Flasche
Weinart: Rotwein. D.O.C. Erice
Farbe: intensives rubinrot
Geruch: charakteristischer Geruch der Rebsorte, mit zarten und anhaltenden Noten von roten Beerenfrüchten wie rote Johannisbeere, Heidelbeeren und Kirsche, die gut mit würzigen und Vanillenoten verschmelzen.
Geschmack: vollmundig, samtig und anhaltend in einer eleganten Harmonie, Wahrnehmung von fruchtigen.
Flasche: 75 cl - 150 cl - 13,5% Vol. **Serviertemperatur:** 16° C.
Empfehlenswert zu: ideal zu mittelreifem Käse und rotem Fleisch im Allgemeinen. Originell aber gut geeignet zu frischem, gegrilltem Thunfisch

AUSZEICHNUNGEN

- INTERNATIONAL WEINPRAMIERUNG ZURIGO - EXPOVINA 2008 - SVIZZERA MEDAGLIA D'ORO
- LOS ANGELES INTERNATIONAL WINE AWARDS 2014 - MEDAGLIA DI BRONZO
- BERLINER WEIN TROPHY 2014 - MEDAGLIA D'ORO
- MUNDUS VINI 2014 - GERMANIA - MEDAGLIA D'ARGENTO
- WINE ADVOCATES 2014 DI ROBERT PARKER - PUNTI 89

