



FAZIO

AEGADES

Grillo

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: Grillo 100%

Altitudine vigneti: 300/350 metri s.l.m.

Densità impianto: 4.000 viti/ha

Tecnica di produzione: raccolta in cassette..

Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4°C).

Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, termocontrollata. Imbottigliamento a freddo ed affinamento in bottiglia per 4 mesi

Tipo di vino: Bianco. Erice Denominazione di Origine Controllata

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: caratteristico del grillo, con note agrumate

Sapore: elegante, morbido, sapido e minerale, con note agrumate. Di buona struttura e complessità; notevole persistenza aromatica

Bottiglia: 75 cl - 13% Vol. **Temperatura di servizio:** 9° C

Abbinamento: ideale per accompagnare piatti a base di carni bianche, verdure e pesce. Ottimo con risotti ai frutti di mare e crostacei.

Adatto a lunghi affinamenti in bottiglia

RICONOSCIMENTI

- CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE VINITALY 2011 - DIPLOMA DI GRAN MENZIONE
- CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE VINITALY 2012 - DIPLOMA DI GRAN MENZIONE
- CONCORSO INTERNAZIONALE VINITALY NOVEMBRE 2012 - GRAN MENZIONE
- LOS ANGELES INTERNATIONAL WINE AWARDS 2014 - MEDAGLIA DI BRONZO
- BERLINER WEIN TROPHY 2014 - MEDAGLIA D'ARGENTO
- WEIN ADVOCATES 2014 DI ROBERT PARKER - PUNTI 88+



Producer: Fazio Winery and vineyard in Erice

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

Grapes: Grillo 100%

Altitude: 300/350 mt. above sea level

Density: 4.000 plants per ha.

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 fermentation. Cold bottling and refined in the bottle for 4 months

Type of wine: White. Erice D.O.C.

Colour: yellow straw colour with gold reflections

Perfume: characteristic perfume of Grillo, with marked notes of mature exotic fruit

Taste: this white, mineral-rich wine boasts an elegant and complex structure, a supple and sapid taste, and citrus notes.

A balanced palate leading to a lingering aftertaste

Bottle: 75 cl - 13% Vol. **Best served at:** 9° C

Pairing: ideal with sea food starters, white meat dishes, vegetable and fish. It best compliments with risotto ai frutti di mare (seafood risotto) and shellfish. Suitable for long aging in bottle

AWARDS

- CONCORSO INTERNAZIONALE VINITALY 2011 - HONORABLE MENTION
- CONCORSO INTERNAZIONALE VINITALY 2012 - HONORABLE MENTION
- CONCORSO VINITALY NOVEMBRE 2012 - HONORABLE MENTION
- LOS ANGELES INTERNATIONAL WINE AWARDS 2014 - BRONZE MEDAL
- BERLINER WEIN TROPHY 2014 - SILVER MEDAL
- WEIN ADVOCATES 2014 DI ROBERT PARKER - PUNTI 88+



Hersteller: Fazio Casa Vinicola in Erice

Anbaubiet: hergestellt in den Weingütern des Anbaubietes DOC Erice in Westsizilien

Rebsorten: 100% Grillo

Höhenlage der Weinberge: 300 bis 350 Meter ü.d.M.

Anbaudichte: 4.000 Rebstöcke/ha

Produktionstechnik: Weinlese in Kisten.

Abbeeren, Kaltmazeration der Schalen mit dem Most (4°C) Sanfte Kelterung der Beeren und sehr langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur.

Kaltabfüllung und 4 Monate Ausbau in der Flasche

Weinart: Weißwein. D.O.C. Erice

Farbe: strohgelb mit goldenen Schimmern

Geruch: charakteristischer Geruch des Grillo, mit Zitrusnoten

Geschmack: elegant, weich, würzig und mineralisch, mit Zitrusnoten. Von guter Struktur und Gesamtheit, beachtliche aromatische Beständigkeit

Flasche: 75 cl - 13% Vol. **Serviertemperatur:** 9° C

Empfehlenswert zu: ideal zu Gerichten mit weißem Fleisch, Gemüse und Fisch. Hervorragend zu Risotto mit Meeresfrüchten und Krustentieren. Zur langen Veredelung in der Flasche geeignet

AUSZEICHNUNGEN

- CONCORSO INTERNAZIONALE VINITALY 2011 - HONORABLE MENTION
- CONCORSO INTERNAZIONALE VINITALY 2012 - HONORABLE MENTION
- CONCORSO VINITALY NOVEMBRE 2012 - HONORABLE MENTION
- LOS ANGELES INTERNATIONAL WINE AWARDS 2014 - BRONZE MEDAL
- BERLINER WEIN TROPHY 2014 - SILVER MEDAL
- WEIN ADVOCATES 2014 DI ROBERT PARKER - PUNTI 88+

