



FAZIO

# CALEBIANCHE

*Catarratto*

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:** Catarratto 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 verdognoli

**Profumo:** avvolgente, intenso, con caratteristiche note di fiori bianchi

**Sapore:** fresco, pieno, persistente

**Bottiglia:** 75 cl - 12,5% Vol. **Temperatura di servizio:** 9° C

**Abbinamento:** antipasti di mare, piatti a base di pesce. Ottimo con il tabulé di verdure e cous cous di pesce

## RICONOSCIMENTI

- CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE VINITALY 2011 - DIPLOMA DI GRAN MENZIONE
- X CONCORSO VINI DEL SALONE VITIGNO ITALIA 2014 - MEDAGLIA D'ARGENTO



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

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

**Grapes:** Catarratto 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 green reflections

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

**Taste:** harmonious, full and persistent flavour, recalling the fragrance of mature exotic fruit

**Bottle:** 75 cl - 12,5% Vol. **Best served at:** 9° C

**Pairing:** sea food starters, fish dishes. It is best enjoyed with vegetable tabbouleh and fish couscous

## AWARDS

- CONCORSO INTERNAZIONALE VINITALY 2011  
DIPLOMA DI GRAN MENZIONE
- X CONCORSO VINI DEL SALONE VITIGNO ITALIA 2014  
MEDAGLIA D'ARGENTO



**Hersteller:** Fazio Casa Vinicola in Erice

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

**Rebsorten:** Catarratto 100%

**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 grünlichen Schimmern

**Geruch:** umhüllend, intensiv, mit den charakteristischen Noten weißer Blumen

**Geschmack:** frisch, vollmundig, anhaltend

**Flasche:** 75 cl - 12,5% Vol. **Serviertemperatur:** 9° C

**Empfehlenswert zu:** Vorspeisen des Meeres, Fischgerichten.

Hervorragend zu Gemüse-Tabulé und Couscous mit Fisch

## AUSZEICHNUNGEN

- CONCORSO INTERNAZIONALE VINITALY 2011  
DIPLOMA DI GRAN MENZIONE
- X CONCORSO VINI DEL SALONE VITIGNO ITALIA 2014  
MEDAGLIA D'ARGENTO

