

## müller thurgau

VINO SPUMANTE  
**BRUT**



**Produttore:** Fazio Casa Vinicola in Erice  
**Zona di Produzione:** prodotto nelle tenute viticole del territorio della DOC Erice nella Sicilia occidentale  
**Uve:** Müller Thurgau  
**VINO SPUMANTE BRUT**

**Altitudine vigneti:** 400/500 s.l.m.

**Densità impianto:** 4.500 viti/ha

**Tecnica di produzione:** raccolta delle uve in cassette a maturazione ottimale. Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4° C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta a bassa temperatura. Presa di spuma con il metodo CHARMAT

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo paglierino, perlage fine e persistente

**Profumo:** delicato, finemente aromatico con sottofondo fruttato

**Sapore:** morbido, fresco con eleganti note floreali

**Bottiglia:** 75 cl - 150 cl - 10,5% Vol. **Temperatura di servizio:** 4-6° C

**Abbinamento:** ottimo come aperitivo, ideale accompagnato con i risotti, crudità di mare e crostacei

### RICONOSCIMENTI

- CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE VINITALY DEL 2011 - ITALIA  
DIPLOMA DI GRAN MENZIONE



**Producer:** Fazio Casa Vinicola in Erice  
**Area of production:** produced in the vineyards in the DOC Erice territory in western Sicily  
**Grapes:** Müller Thurgau  
**DRY SPUMANTE**

**Altitude:** 400/500 mt. above sea level

**Density:** 4.500 plants per ha

**Production technique:** harvesting in boxes of only healthy grapes. Destalked, cold maceration of the skins with the must (4° C). Soft press of the grapes and a very slow temperature controlled fermentation. A passage in autoclave to become sparkling. CHARMAT method

### TASTING NOTES

**Colour:** straw-yellow color, fine and persistent perlage

**Perfume:** delicate, refined fragrance with fruity undertones

**Taste:** soft, fresh, with elegant floral notes

**Bottle:** 75 cl - 150 cl - 10,5% Vol. **Best served at:** 4-6° C

**Pairing:** excellent for aperitifs, ideal with risotto, raw fish and shellfish

### AWARDS

- CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE VINITALY DEL 2011 - ITALIA  
- HONORABLE MENTION



**Hersteller:** Fazio Casa Vinicola in Erice  
**Anbaubereich:** hergestellt in den Weingütern des Anbaubereiches DOC Erice in Westsizilien  
**Rebsorten:** Müller Thurgau  
**DRY SPUMANTE**

**Höhenlage der Weinberge:** 400/500 m ü.d.M.

**Anbaudichte:** 4.500 Rebstöcke/ha

**Produktionstechnik:** Lese der Trauben in Kisten bei optimaler Reife. Abbeeren, Kaltmazeration der Schalen mit dem Most (4°C). Sanfte Kelterung der Beeren und sehr langsame Gärung bei niedriger Temperatur. Fermentation nach der Charmat-Methode

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

**Farbe:** strohgelb, feine und anhaltende Perlage

**Geruch:** zart, fein aromatisch mit fruchtigem Hintergrund

**Geschmack:** weich, frisch mit eleganten blumigen Noten

**Flasche:** 75 cl - 150 cl - 10,5% Vol. **Serviertemperatur:** 4-6° C

**Empfehlenswert zu:** hervorragend als Aperitif, ideal zu Risotto, rohen Meeresfrüchten und Krustentieren

### AUSZEICHNUNGEN

- CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE VINITALY DEL 2011 - ITALIA  
- HONORABLE MENTION