



Müller Thurgau

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: Müller Thurgau 100%

Altitudine vigneti: 450/500 metri s.l.m.
Densità impianto: 4.000/4.500 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 3 mesi
Tipo di vino: Bianco. Erice Denominazione di Origine Controllata

Colore: giallo intenso con riflessi dorati
Profumo: intenso e persistente, con note delicatamente floreali che ricordano il gradevole profumo delle piccole rose di primavera
Sapore: al palato è intenso, vellutato, armonioso, ed elegante con decise e persistenti note fruttate
Bottiglia: 75 cl - 12,5% Vol. **Temperatura di servizio:** 9° C
Abbinamento: ideale per accompagnare il pescato fresco, in particolare gamberoni rossi alla griglia e crostacei

RICONOSCIMENTI

- SELECTIONS MONDIALES MONTRÉAL DEL 2002 - MENTION DÉCOUVERTE
- CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE VINITALY DEL 1999-2000-2002-2003-2005-2007-2010-2011 - ITALIA - DIPLOMA DI GRAN MENZIONE
- XXIV BANCO D'ASSAGGIO DEI VINI D'ITALIA - TORGIANO 2004 - MEDAGLIA D'ORO
- CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN - 2005 - FRANCE - MEDAGLIA D'ORO
- CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE VINITALY 2006 - MEDAGLIA D'ORO
- CONCORSO MONDIAL BRUXELLES 2003 - 2007 - MEDAGLIA D'ARGENTO
- SELECTIONS MONDIALES DES VINS - CANADA 2009 - MEDAGLIA D'ARGENTO
- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2007- 2008 - 2009 - 2010 - 2011
- VINI DI SICILIA 2009 - 2011 LE GUIDE DEL GIORNALE DI SICILIA - 5 STELLE



Producer: Fazio Winery and vineyard in Erice
Area of production: produced in the vineyards in the DOC Erice territory in western Sicily
Grapes: Müller Thurgau 100%

Altitude: 450/500 mt. above sea level
Density: 4.000/4.500 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 3 months
Type of wine: White. Erice D.O.C.

Colour: brilliant yellow-gold colour
Perfume: intense persistent perfume, with delicate floral notes, recalling the pleasant smell of spring's little roses
Taste: intense, velvet, harmonious and elegant flavour, with bold and persistent fruity notes
Bottle: 75 cl - 12,5% Vol. **Best served at:** 9° C
Pairing: ideal served with fish dishes, in particular grilled red prawns and crustacea

AWARDS

- SELECTIONS MONDIALES MONTRÉAL DEL 2002 - MENTION DÉCOUVERTE
- CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE VINITALY DEL 1999-2000-2002-2003 - 2005-2007-2010-2011 - ITALIA - DIPLOMA DI GRAN MENZIONE
- XXIV BANCO D'ASSAGGIO DEI VINI D'ITALIA - TORGIANO 2004 - MEDAGLIA D'ORO
- CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN - 2005 - FRANCE - MEDAGLIA D'ORO
- CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE VINITALY 2006 - MEDAGLIA D'ORO
- CONCORSO MONDIAL BRUXELLES 2003 - 2007 - MEDAGLIA D'ARGENTO
- SELECTIONS MONDIALES DES VINS - CANADA 2009 - MEDAGLIA D'ARGENTO
- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2007- 2008 - 2009 - 2010 - 2011
- VINI DI SICILIA 2009 - 2011 LE GUIDE DEL GIORNALE DI SICILIA - 5 STELLE



Hersteller: Fazio Casa Vinicola in Erice
Anbaubereich: hergestellt in den Weingütern des Anbaubereiches DOC Erice in Westsizilien
Rebsorten: Müller Thurgau 100%

Höhenlage der Weinberge: 450 bis 500 Meter ü.d.M.
Anbaudichte: 4.000 bis 4.500 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 3 Monate Ausbau in der Flasche
Weinart: Weißwein. D.O.C. Erice

Farbe: intensives gelb mit goldenen Schimmern
Geruch: intensiv und anhaltend, mit zarten blumigen Noten, die an den angenehmen Duft der kleinen Frühlingsrosen erinnern
Geschmack: am Gaumen intensiv, samtig, harmonisch und elegant mit kräftigen und anhaltenden fruchtigen Noten.
Flasche: 75 cl - 12,5% vol. **Serviertemperatur:** 9° C
Empfehlenswert zu: ideal zu frischem Fisch, besonders zu gegrillten roten Garnelen und Krustentieren allgemein

AUSZEICHNUNGEN

- SELECTIONS MONDIALES MONTRÉAL DEL 2002 - MENTION DÉCOUVERTE
- CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE VINITALY DEL 1999-2000-2002-2003 - 2005-2007-2010-2011 - ITALIA - DIPLOMA DI GRAN MENZIONE
- XXIV BANCO D'ASSAGGIO DEI VINI D'ITALIA - TORGIANO 2004 - MEDAGLIA D'ORO
- CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN - 2005 - FRANCE - MEDAGLIA D'ORO
- CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE VINITALY 2006 - MEDAGLIA D'ORO
- CONCORSO MONDIAL BRUXELLES 2003 - 2007 - MEDAGLIA D'ARGENTO
- SELECTIONS MONDIALES DES VINS - CANADA 2009 - MEDAGLIA D'ARGENTO
- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2007- 2008 - 2009 - 2010 - 2011
- VINI DI SICILIA 2009 - 2011 LE GUIDE DEL GIORNALE DI SICILIA - 5 STELLE

