

FAZIO



MERLOT

Passo dei Punici

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: Merlot 100%

Altitudine vigneti: 250/300 metri s.l.m.

Densità impianto: 4.000/4.500 viti/ha

Tecnica di produzione: raccolta in cassette. Diraspatura, vinificazione in rosso con follatura tradizionale delle bucce, macerazione a temperatura controllata, tra i 25 e i 28°.

Accurato "élevage" in barrique di Allier-Troncaise 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, con leggeri riflessi granati

Profumo: caratteristico del Merlot con note di ciliegia, mirtillo e more, fuso con elegante armonia a sentori di vaniglia

Sapore: al palato è ricco, vellutato ed avvolgente con delicate note di vaniglia e spezie

Bottiglia: 75 cl - 150 cl - 14% Vol. **Temperatura di servizio:** 16° C

Abbinamento: ideale sui piatti importanti a base di carne, equilibrato sui formaggi di media stagionatura. Alternativo e particolare in abbinamento a mele e pesche gialle

RICONOSCIMENTI

- CONCORSO NAZIONALE MERLOT D'ITALIA ALDENO 2003 - VINCITORE
- CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE VINITALY 2000 - 2002 - 2003 - 2004 - 2005 - 2006 - 2007 - 2008 - 2009 - ITALIA - GRAN MENZIONE
- VINALIES INTERNATIONALES 2004 - 2006 - FRANCIA - MEDAGLIA D'ARGENTO
- SELECTIONS MONDIALES DES VINS 2012 - CANADA - MEDAGLIA D'ARGENTO
- CONCORSO INTERNAZIONALE EMOZIONI DAL MONDO MERLOT E CABERNET 2011 - MEDAGLIA D'ORO
- SELECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA - MEDAGLIA D'ORO
- CONCORSO INTERNAZIONALE VINITALY NOVEMBRE 2012 - GRAN MENZIONE
- SELECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA 2014 - MEDAGLIA D'ORO



Producer: Fazio Winery and vineyard in Erice

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

Grapes: Merlot 100%

Altitude: 250/300 mt. above sea level

Density: 4.000/4.500 plants per ha

Production technique: harvesting in boxes 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 "élevage" in barrique of french oak Allier Troncaise 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, with garnet reflections

Perfume: characteristic of Merlot, with clear notes of blueberries and cherries, blend together with an elegant hint of vanilla

Taste: an intense, severe, velvet persistent flavour, on the palate delicate notes of vanilla and spices

Bottle: 75 cl - 150 cl - 14% Vol. **Best served at:** 16° C

Pairing: ideal with grilled or oven cooked meat, as roast saddle of pork. Equilibrated with medium seasoned cheese. An alternative and particular in combination with apples and yellow peaches

AWARDS

- CONCORSO NAZIONALE MERLOT D'ITALIA ALDENO 2003 - VINCITORE
- CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE VINITALY - ITALIA 2003 - 2004 - 2005 - 2006 - 2007 - 2008 - 2009 HONORABLE MENTION
- VINALIES INTERNATIONALES 2004 - 2006 - FRANCIA - SILVER MEDAL
- SELECTIONS MONDIALES DES VINS 2012 - CANADA - SILVER MEDAL
- CONCORSO INTERNAZIONALE EMOZIONI DAL MONDO MERLOT E CABERNET 2011 - GOLD MEDAL
- SELECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA - GOLD MEDAL
- CONCORSO INTERNAZIONALE VINITALY NOVEMBRE 2012 HONORABLE MENTION
- SELECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA 2014 - GOLD MEDAL



Hersteller: Fazio Casa Vinicola in Erice

Anbauebiet: hergestellt in den Weingütern des Anbauebietes DOC Erice in Westsizilien

Rebsorten: 100% Merlot

Höhenlage der Weinberge: 250 bis 300 Meter ü.d.M.

Anbaudichte: 4.000 bis 4.500 Rebstöcke/ha

Produktionstechnik: Weinlese in Kisten. Abbeeren, Maischegärung mit traditionellem Unterstoßen der Schalen, Mazeration mit Temperaturregelung zwischen 25°C und 28°C. Sorgfältige Lagerung in Allier-Troncaise Barriques für 8-10 Monate. Kaltabfüllung und ein Jahr Ausbau in der Flasche

Weinart: Rotwein. D.O.C. Erice

Farbe: intensives rubinrot mit leichten Granatschimmern.

Geruch: charakteristischer Geruch des Merlot mit Noten von Kirsche, Heidelbeeren und Brombeeren, die in eleganter Harmonie mit Vanillenoten verschmelzen.

Geschmack: am Gaumen reich, samtig und umhüllend mit zarten Vanille- und Gewürznoten

Flasche: 75 cl - 150 cl - 14% Vol. **Serviertemperatur:** 16° C
Empfehlenswert zu: ideal zu Fleischgerichten, ausgewogen zu mittelreifem Käse. Alternativ und besonders reizvoll zu Äpfeln und gelben Pfirsichen

AUSZEICHNUNGEN

- CONCORSO NAZIONALE MERLOT D'ITALIA ALDENO 2003 - VINCITORE
- CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE VINITALY - ITALIA 2003 - 2004 - 2005 - 2006 - 2007 - 2008 - 2009 HONORABLE MENTION
- VINALIES INTERNATIONALES 2004 - 2006 - FRANCIA - SILVER MEDAL
- SELECTIONS MONDIALES DES VINS 2012 - CANADA - SILVER MEDAL
- CONCORSO INTERNAZIONALE EMOZIONI DAL MONDO MERLOT E CABERNET 2011 - GOLD MEDAL
- SELECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA - GOLD MEDAL
- CONCORSO INTERNAZIONALE VINITALY NOVEMBRE 2012 HONORABLE MENTION
- SELECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA 2014 - GOLD MEDAL

