



Petali



MOSCATO

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ AROMATICO DOLCE



Le note tipiche del moscato bianco coltivate nel territorio di Erice vengono esaltate dalla presa di spuma effettuata direttamente nella cuvè composta esclusivamente da mosto d'uva fresco di prima spremitura senza l'utilizzo di vino base. Questa tecnica permette di esaltare il quadro aromatico e nello stesso tempo lo rende piacevole al gusto con una freschezza che ricorda l'uva. Piacevoli odori floreali che ricordano le rose bianche, da cui è derivata la scelta del nome. Il risultato è uno spumante caratterizzato da un forte legame con il territorio, versatile e delicato

Produttore: Fazio Casa Vinicola in Erice

Zona di Produzione: prodotto nelle tenute viticole del territorio della DOC Erice nella Sicilia occidentale

Uve: Moscato Bianco in purezza. Vino Spumante Aromatico di Qualità Dolce

Altitudine vigneti: 350/400 metri s.l.m.

Densità impianto: 4.000/4.500 viti/ha

Tecnica di produzione: raccolta in cassette delle sole uve sane al giusto grado di maturazione. Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4° C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, termocontrollata. Presa di spuma con il metodo CHARMAT

Colore: giallo paglierino

Profumo: ampio, raffinato ed elegante con lievi sentori di petali di rosa

Sapore: pieno, vellutato ed armonico

Bottiglia: 75 cl - 7% Vol. **Temperatura di servizio:** 6-8° C

Abbinamento: raffinata pasticceria ma anche da gustare in maniera informale in abbinamento a frutta esotica o a formaggi delicati

RICONOSCIMENTI

- CONCORSO ENOLOGICO VINITALY 2000 - DIPLOMA DI GRAN MEDAGLIA D'ORO
- CONCOURS MONDIAL BRUXELLES 2000 - 2002 - MEDAGLIA D'ARGENTO
- I VINI D'ITALIA "LE GUIDE DELL'ESPRESSO" 2003 - MENZIONE D'ONORE
- CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE VINITALY DEL 2004 - ITALIA - MEDAGLIA DI BRONZO
- CONCORSO NAZIONALE GRANDI SPUMANTI VALDOBBIADENE DEL 2002 - 2003 - 2004 - DIPLOMA NASTRO D'ORO
- CONCORSO INTERNAZIONALE VINITALY 2005 - 2006 - 2010 - 2011 GRAN MENZIONE
- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI DEL 2002 - 2003 - 2004 - 2005 PREMIO MIGLIOR VINO SPUMANTE DOLCE
- CONCORSO ENOLOGICO VINITALY 2007 - MEDAGLIA D'ARGENTO
- GUIDA AI VINI DI SICILIA 2012 GIORNALE DI SICILIA - 5 STELLE



The typical hints of white Muscat grapes grown in the Erice region are enhanced by the second fermentation that takes place directly in the tank containing exclusively fresh, first-press grape must without the use of a wine base. This technique allows for aromatic enhancement and creates the pleasant taste that brings to mind fresh grapes. Its pleasant floral scents, reminiscent of white roses, inspire its name. The result is a sparkling wine characterized by a strong tie with the territory that is versatile and delicate

Producer: Fazio Winery and vineyard in Erice

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

Grapes: 100% White Muscat.

Aromatic sparkling wine, sweet quality

Altitude: 350/400 mt. above sea level

Density: 4.000/4.500 plants per ha

Production technique: Healthy grapes of good maturation are harvested into crates followed by destemming, and on-the-skin cold maceration of the must (4°C). Soft pressing of the grapes and very slow, temperature controlled fermentation. Second fermentation using the long CHARMAT method

Colour: straw yellow

Perfume: ample, refined and elegant with a slight hint of rose petals.

Taste: full, velvety and armonious

Bottle: 75 cl - 7% Vol. **Best served at:** 6-8° C

Pairing: fine pastries but also as an informal pairing with exotic fruit or delicate cheeses

AWARDS

- CONCORSO INTERNAZIONALE VINITALY 2000 - DIPLOMA DI GRAN MEDAGLIA D'ORO
- CONCOURS MONDIAL BRUXELLES 2000 - 2002 - SILVER MEDAL
- I VINI D'ITALIA "LE GUIDE DELL'ESPRESSO" 2003 - MENZIONE D'ONORE
- CONCORSO INTERNAZIONALE VINITALY DEL 2004 BRONZE MEDAL
- CONCORSO NAZIONALE GRANDI SPUMANTI VALDOBBIADENE 2002 - 2003 - 2004 - DIPLOMA NASTRO D'ORO
- CONCORSO INTERNAZIONALE VINITALY 2005 - 2006 - 2010 - 2011 HONORABLE MENTION
- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2002 - 2003 - 2004 - 2005 PREMIO MIGLIOR VINO SPUMANTE DOLCE
- CONCORSO INTERNAZIONALE VINITALY 2007 - SILVER MEDAL
- GUIDA AI VINI DI SICILIA 2012 GIORNALE DI SICILIA - 5 STARS



Die typischen Noten des im Gebiet von Erice angebauten weißen Muskatellers werden durch die Sekundärfermentation betont, die direkt im Cuvée erfolgt, das ausschließlich aus frischem Traubenmost der ersten Pressung besteht und dem kein Grundwein zugesetzt ist. Dank dieser Technik kann sich das Aroma voll entfalten und sie sorgt gleichzeitig für einen angenehmen Geschmack mit einer Frische, die an die Trauben erinnert

Hersteller: Fazio Casa Vinicola in Erice

Anbaubereich: hergestellt in den Weingütern des Anbaubereiches DOC Erice in Westsizilien

Rebsorten: Moscato Bianco in Reinheit.

Aromatischer süßer Qualitätsschaumwein

Höhenlage der Weinberge: 350 bis 400 Meter ü.d.M.

Anbaudichte: 4.000 bis 4.500 Rebstöcke/ha

Produktionstechnik: Weinlese in Kisten nur der gesunden Trauben, die die richtige Reife erreicht haben. Abbeeren, Kaltmazeration der Schalen mit dem Most (4°C). Sanfte Kelterung der Beeren und sehr langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur. Fermentation nach der Charmat-Methode

Farbe: Strohgelb

Geruch: breit, raffiniert und elegant mit zartem Rosenduft

Geschmack: vollmundig, samtig und harmonisch

Flasche: 75 cl - 7% Vol. **Serviertemperatur:** 6-8° C

Empfehlenswert zu: Feingebäck, kann aber auch auf informale Weise zu exotischen Früchten oder mildem Käse genossen werden

AUSZEICHNUNGEN

- CONCORSO INTERNAZIONALE VINITALY 2000 - DIPLOMA DI GRAN MEDAGLIA D'ORO
- CONCOURS MONDIAL BRUXELLES 2000 - 2002 - SILVER MEDAL
- I VINI D'ITALIA "LE GUIDE DELL'ESPRESSO" 2003 - MENZIONE D'ONORE
- CONCORSO INTERNAZIONALE VINITALY DEL 2004 BRONZE MEDAL
- CONCORSO NAZIONALE GRANDI SPUMANTI VALDOBBIADENE 2002 - 2003 - 2004 - DIPLOMA NASTRO D'ORO
- CONCORSO INTERNAZIONALE VINITALY 2005 - 2006 - 2010 - 2011 HONORABLE MENTION
- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2002 - 2003 - 2004 - 2005 PREMIO MIGLIOR VINO SPUMANTE DOLCE
- CONCORSO INTERNAZIONALE VINITALY 2007 - SILVER MEDAL
- GUIDA AI VINI DI SICILIA 2012 GIORNALE DI SICILIA - 5 STARS

