



'U MUNTI
NERO D'AVOLA
Terre Siciliane

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Produttore: Fazio Casa Vinicola in Erice
Zona di Produzione: Sicilia Occidentale, territorio collinare a Nord della provincia di Trapani
Uve: Nero d'Avola 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 delle bucce, macerazione a temperatura controllata, tra i 20 e i 25°C. Dopo la fermentazione malolattica affinamento con sosta sui lieviti per 6 mesi. Imbottigliamento a freddo ed affinamento per tre mesi in bottiglia
Tipo di vino: Rosso. Terre Siciliane Indicazione Geografica Tipica

Colore: rosso rubino vivace ed intenso
Profumo: caratteristico del vitigno con delicate e persistenti note di frutti a bacca rossa, come ribes nero, mirtillo e ciliegia
Sapore: vellutato e persistente, armoniosamente elegante con note fruttate
Bottiglia: 75 cl - 13,5% Vol. **Temperatura di servizio:** 14° C
Abbinamento: tradizionale con le carni rosse ed i formaggi mediamente stagionati, da provare con il pesce spada alla pantasca con olive e capperi



Producer: Fazio Winery and vineyard in Erice
Area of production: West Sicily, hilly area situated in the north of the province of Trapani
Grapes: Nero d'Avola 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 20 - 25° C. After malolactic fermentation, stop for aging on the lees for six months. Cold bottling and refined in the bottle for 3 months
Type of wine: Red. Indicazione Geografica Tipica di Sicilia

Colour: intense and bright ruby red colour
Perfume: characteristic of the grape, delicate and persistent with hints of red berry fruits, like black currant, blueberry and cherry
Taste: velvety and persistent, harmoniously elegant with fruity notes
Bottle: 75 cl - 13,5% Vol. **Best served at:** 14° C
Pairing: traditional with red meats and medium-seasoned cheeses, to red meat dishes to try the swordfish "Pantesca" with olives and capers



Hersteller: Fazio Casa Vinicola in Erice
Anbaugebiet: Westliches Sizilien, Hügellgebiet im Norden der Provinz Trapani
Rebsorten: Nero d'Avola 100%

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 Unterstoßen der Schalen, Einmaischen bei kontrollierter Temperatur zwischen 20 und 25°C. Nach der malolaktischen Gärung 6 Monate Ausbau auf der Hefe
Weinart: Rotwein.
Terre Siciliane Typische Geographische Angabe

Farbe: leuchtendes und intensives Rubinrot
Bukett: charakteristischer Duft der Rebsorte mit milden und anhaltenden Noten roter Beerenfrüchte wie schwarze Johannisbeere, Heidelbeere und Kirsche
Geschmack: samtig und anhaltend, harmonisch elegant mit fruchtigen Noten
Flasche: 75 cl - 13,5% Vol. **Serviertemperatur:** 14° C
Servierempfehlung: Ideal zu rotem Fleisch und mittelreifem Käse

