



FAZIO

Brusio

ROSATO
D.O.C. SICILIA



Produttore: Fazio Casa Vinicola in Erice
Zona di Produzione: prodotto nelle proprie tenute viticole nel comune di Erice.
Uve: blend di vitigni autoctoni

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

Densità impianto: 4.000 viti/ha.

Tecnica di produzione: raccolta in cassette delle sole uve sane, diraspatura, vinificazione in bianco con breve macerazione a temperatura controllata.

Tipo di vino: rosato

Denominazione di Origine Controllata Sicilia

Colore: rosato brillante con riflessi corallo

Profumo: delicato con evidenti sentori di fragola e note di lampone maturo

Sapore: fresco, persistente, fruttato.

Capacità bottiglia: 75 cl

Gradazione: 12% Vol.

Temperatura di servizio: 9° C.

Abbinamento: Ideale come aperitivo ma splendido con zuppe di pesce, verdure grigliate, carni bianche, pesce alla griglia.



Producer: Fazio Winery and vineyard in Erice.

Area of production: in the winery's own vineyards in Erice.

Grapes: blend of native grapes

Altitude: 250/300 mt. (820-950 ft.) above sea level.

Density: 4.000 plants per ha (2.4 acres).

Production technique: harvesting in boxes of only healthy grapes, destalked, vinification in white with brief maceration at a controlled temperature.

Cold bottling and aging in bottle for 3 months

Type of wine: rosé

Denominazione di origine controllata Sicilia

Colour: bright rosé with coral hues

Perfume: a delicate bouquet with strawberry and ripe raspberry flavors

Taste: fresh, persistent, fruity.

Capacity of the bottle: 75 cl.

Alcoholic content: 12% Vol.

Best served at: 9° C.

Accompanies: excellent appetizer, and it is best enjoyed with fish soups, grilled fish and vegetables, and white meat.

Accompaniment: it is excellent with freshly caught fish and crustacea. Ideal with cous cous with crustacea.



Hersteller: Fazio Casa Vinicola in Erice

Anbaugbiet: hergestellt auf den eigenen Weingütern in der Gemeinde Erice.

Rebsorten: Blend aus ursprünglichem Trauben

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

Anbaudichte: 4.000 Rebstöcke/ha

Produktionstechnik: Weinlese in Kisten nur der gesunden Trauben, Abbeeren, Weißweibereitung mit kurzer Mazeration mit Temperaturregelung.

Kaltabfüllung und 3 Monate Ausbau in der Flasche.

Weinart: Rosé. Sizilien Kontrollierte Ursprungsbezeichnung

Farbe: leuchtendes Rosé mit Korallen-Reflexen

Geruch: zart, mit deutlichen Noten von Erdbeeren und reifen Himbeeren

Geschmack: frisch, anhaltend, fruchtig

Flaschengröße: 75 cl

Alkoholgehalt: 12% vol

Serviertemperatur: 9°C.

Empfehlenswert zu: ideal als Aperitif, aber hervorragend zu Fischsuppen, gegrilltem Gemüse, weißem Fleisch und gegrilltem Fisch.