

FAZIO



SYRAH  
*Luce d'Oriente*

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:** Syrah 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 25 e i 28°. Breve affinamento in barriques.

Imbottigliamento a freddo ed affinamento per 3 mesi in bottiglia

**Tipo di vino:** Rosso. Erice Denominazione di Origine Controllata

**Colore:** rosso rubino carico

**Profumo:** caratteristico del vitigno, speziato con note di frutti a bacca rossa, fusi in armonia a delicati sentori di vaniglia.

**Sapore:** pieno, vellutato con delicate note fruttate e sentori speziati.

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

**Abbinamento:** ideale con piatti a base di carni rosse e selvaggina come il brasato al pepe verde

**Producer:** Fazio Winery and vineyard in Erice

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

**Grapes:** Syrah 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 short refined in barrels. Cold bottling and refined in bottle

for 3 months  
**Type of wine:** Red. Erice D.O.C.

**Colour:** intense ruby red colour

**Perfume:** characteristic perfume of shiraz, spicy, with delicate notes of berries and blueberries, blend together with an elegant hint of vanilla

**Taste:** velvet and persistent flavour.

Elegantly harmonious with fruity notes

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

**Pairing:** traditional with red meats and game, especially green pepper meat



**Hersteller:** Fazio Casa Vinicola in Erice

**Anbaugebiet:** hergestellt in den Weingütern des Anbaugebietes DOC Erice in Westsizilien

**Rebsorten:** 100% Syrah

**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, Mazeration mit Temperaturregelung zwischen 25°C und 28°C. Kurze Veredelung in Barriques.

Kaltabfüllung und 3 Monate Ausbau in der Flasche

**Weinart:** Rotwein. D.O.C. Erice

**Farbe:** kräftiges rubinrot

**Geruch:** charakteristischer Geruch der Rebsorte, würzig mit Noten von roten Beerenfrüchten, die harmonisch mit zarten Vanillenoten verschmelzen

**Geschmack:** vollmundig, samtig mit zarten fruchtigen und würzigen Noten

**Flasche:** 75 cl - 150 cl - 14% Vol. **Serviertemperatur:** 16° C

**Empfehlenswert zu:** ideal zu Gerichten mit rotem Fleisch und Wild wie Schmorbraten mit grünem Pfeffer



AWARDS | AUSZEICHNUNGEN

**RICONOSCIMENTI**

- CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE VINITALY 2006 - ITALIA - DIPLOMA DI GRAN MENZIONE
- BANCO D'ASSAGGIO DEI VINI D'ITALIA 2005 - TORGIANO PERUGIA - DIPLOMA DI MERITO
- MUNDUS VINI 2005 - 2007 - 2008 - GERMANIA - MEDAGLIA D'ARGENTO

- CONCORSO INTERNAZIONALE VINITALY DEL 2006 ITALIA - CERTIFICATE OF GREAT MENTION
- BANCO D'ASSAGGIO DEI VINI D'ITALIA 2005 - TORGIANO PERUGIA - CERTIFICATE OF MERIT
- MUNDUS VINI 2005 - 2007 - 2008 - GERMANIA - SILVER MEDAL