



Castelmedio

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: Nerello Mascalese 100%

Altitudine vigneti: 250/300 metri s.l.m.
Densità impianto: 4.000/4.500 viti/ha
Tecnica di produzione: diraspatura, vinificazione in rosso con tradizionale follatura delle bucce e macerazione a temperatura controllata tra 20 - 25°C. Fermentazione malolattica in acciaio, imbottigliamento a freddo ed affinamento in bottiglia per 4 mesi
Tipo di vino: Rosso. Terre Siciliane Indicazione Geografica Tipica

Colore: rosso intenso
Profumo: caratteristico del vitigno con delicate e persistenti note di frutta rossa
Sapore: al gusto è pieno e vellutato
Bottiglia: 75 cl - 12,5% Vol.
Temperatura di servizio: 14° C
Abbinamento: formaggi di media stagionatura, carni rosse alla griglia e maialino al forno

AWARDS | AUSZEICHNUNGEN

• MONDUS VINI 2018 - SILVER MEDAL

Producer: Fazio Winery and vineyard in Erice
Area of production: West Sicily, hilly area situated in the north of the province of Trapani
Grapes: Nerello Mascalese 100%

Altitude: 250/300 mt. above sea level
Density: 4.000/4.500 plants per ha
Production technique: destalked, vinification in red with traditional soft pressure of the skins and maceration at a controlled temperature of between 20 - 25° C. Malolactic fermentation in stainless steel, cold bottling and refining in the bottles for 4 months
Type of wine: Red.
Terre Siciliane Indicazione Geografica Tipica

Colour: intense red colour
Perfume: characteristic of the grape, delicate and persistent notes of red fruits
Taste: is full and velvet
Bottle: 75 cl - 12,5% Vol.
Best served at: 14° C
Pairing: we propose to taste it with medium seasoned cheese, grilled steak and baked pork



Hersteller: Fazio Casa Vinicola in Erice
Anbaugebiet: Westliches Sizilien, Hügellgebiet im Norden der Provinz Trapani
Rebsorten: 100% Nerello Mascalese.



Höhenlage der Weinberge: 250 bis 300 Meter ü.d.M.
Anbaudichte: 4.000 bis 4.500 Rebstöcke/ha
Produktionstechnik: Abbeeren, Maischegärung mit traditionellem Unterstoßen der Schalten und Mazeration mit Temperaturregelung zwischen 20°C und 25°C. Apfelmilchsäuregärung in Stahl, Kaltabfüllung und 4-monatiger Ausbau in der Flasche
Weinart: Rotwein.
Terre Siciliane Typische Geographische Angabe

Farbe: intensives rot
Geruch: charakteristisches Bukett der Rebsorte mit zarten und anhaltenden Noten roter Früchte
Geschmack: Voller und samtiger Geschmack
Servierempfehlung: Empfehlenswert zu mittelreifem Käse und gegrilltem rotem Fleisch
Flasche: 75 cl - 12,5% Vol.
Serviertemperatur: 14° C
Servierempfehlung: Empfehlenswert zu mittelreifem Käse, gegrilltem rotem Fleisch und Spanferkel

