



# GRILLIDIMARE

*Frizzante*

TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Tipica



**Produttore:** Fazio Casa Vinicola in Erice

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

**Uve:** Grillo 100%

**Altitudine vigneti:** 400/450 metri s.l.m.

**Densità impianto:** 4.000 viti/ha

**Tecnica di produzione:** vendemmia anticipata in cassette. Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4°C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, a bassa temperatura 12-14 °C a pressione controllata. Imbottigliamento a freddo.

**Tipo di vino:** Bianco Frizzante.

Indicazione Geografica Tipica Terre Siciliane.

**Colore:** brillante, giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, vivace.

**Profumo:** intenso, elegante, con sentori di fiori bianchi e frutta esotica.

**Sapore:** fresco delicato, di buona persistenza, pieno ed armonico.

**Bottiglia:** 75 cl - 11,5% Vol.

**Temperatura di servizio:** 6° C

**Abbinamento:** ideale come aperitivo, si abbina molto bene ad antipasti di mare, primi piatti, pesci e carni bianche, crostacei e frutti di mare.

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

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

**Grapes:** Grillo 100%.

**Altitude:** 400/450 mt. above sea level.

**Density:** 4.000/4.500 plants per ha.

**Production technique:** early harvesting in boxes.

*Destalked, cold maceration of the skins with the must (4° C).*

*Soft press of the grapes and very slow fermentation at low*

*temperature 12-14 ° controlled pressure. Cold bottling.*

**Type of wine:** lightly sparkling white wine

Indicazione Geografica Tipica Terre Siciliane.

**Colour:** brilliant yellow straw colour with slight green reflections. lively.

**Perfume:** intense, refined and elegant, with notes of exotic fruit.

**Taste:** Complex and persistent, full and harmonious.

**Bottle:** 75 cl - 11,50% Vol. Best served at: 6°C.

**Pairing:** ideal as an aperitif, it pairs well with fish hors d'oeuvres, pasta dishes, fish and white meats, shellfish and seafood.



**Hersteller:** Fazio Casa Vinicola in Erice

**Produktionsgebiet:** hergestellt in den Weingütern des Anbaugebietes DOC Erice.

**Rebsorten:** 100% Grillo

**Höhenlage der Weinberge:** 400 bis 450 m ü.d.M.

**Anbaudichte:** 4.000 bis 4.500 Rebstöcke/ha.

**Produktionstechnik:** Frühlese in Kisten.

*Abbeeren, Kaltmazeration der Schalen mit dem Most (4°C).*

*Sanfte Kelterung der Beeren und sehr langsame*

*Gärung bei niedriger Temperatur 12-14 °C*

*und kontrolliertem Druck. Kaltabfüllung.*

**Weinart:** Weißer Perlwein.

Typische Geographische Angabe Terre Siciliane.

**Farbe:** glänzend, strohgelb mit leicht grünlichen Schimmern, lebendig.

**Geruch:** intensiv, elegant, mit Noten von weißen Blumen und exotischen Früchten.

**Geschmack:** frisch und mild, mit guter Persistenz, vollmundig und harmonisch.

**Flasche:** 75 cl. – 11,50% vol. **Serviertemperatur:** 6° C.

**Speis und Trank:** ideal als Aperitif, passt sehr gut zu Vorspeisen des Meeres, Reis- und Nudelgerichten, Fisch und weißem Fleisch, Krustentieren und Meeresfrüchten.

