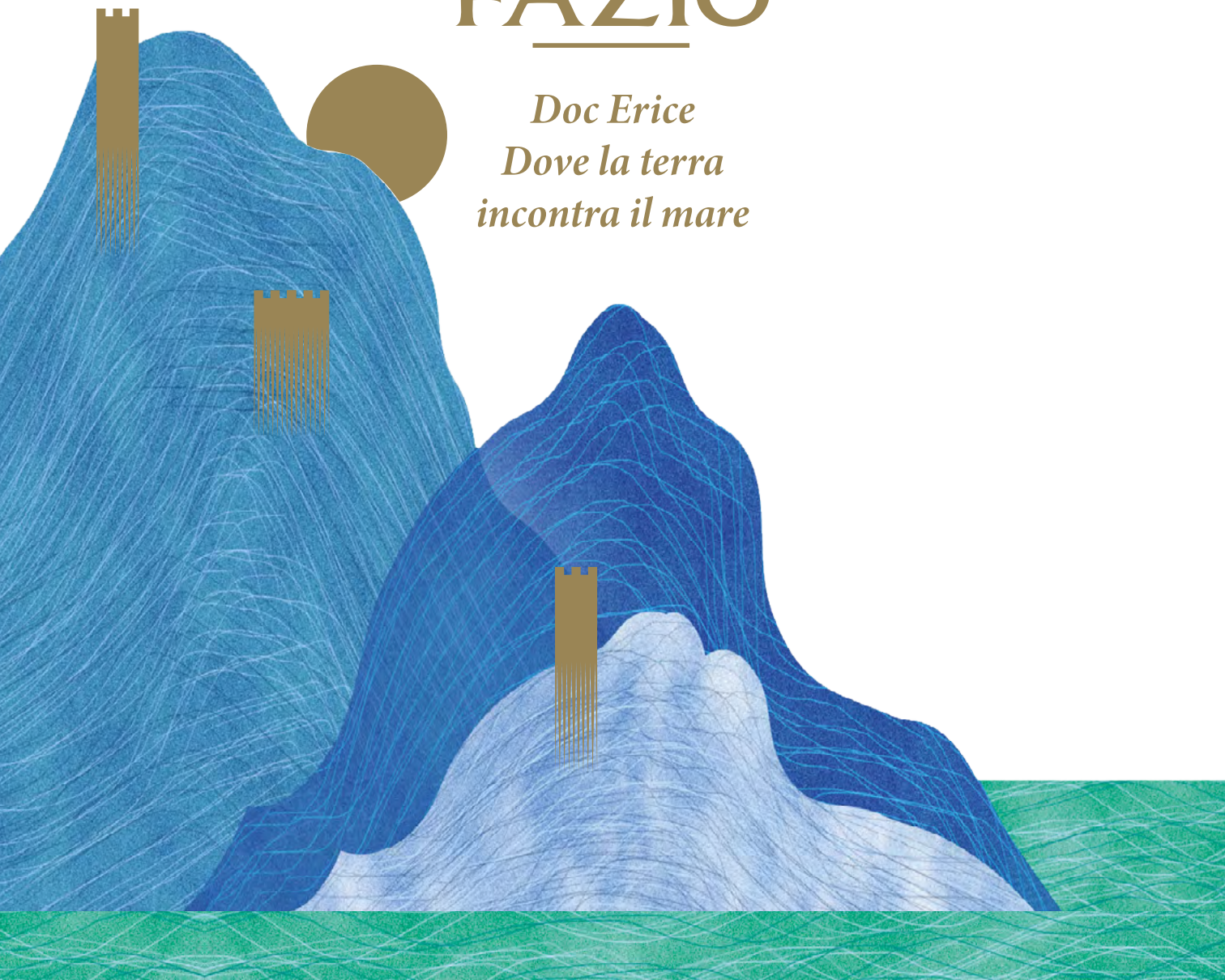




Doc Erice
Dove la terra
incontra il mare





Scansiona il QR Code e visita
le nostre cantine a 360°



indice

I nostri valori	1
Una storia condivisa	2
Doc Erice	3
Un terroir vocato	4
I nostri vigneti	5
Le varietà coltivate	6
La sostenibilità	7
La nostra barriera	8
I nostri riconoscimenti	9
I nostri vini	11
Linea Mont'elimo	12
I Monovarietali	15
Le Barrique	18
I Frizzanti	21
Amina Solis	22
Linea BIO "Fabula Amoris"	24
Bollicine di Sicilia	26
Zy - Passito - Zibibbo	29
I Distillati	30
L'Olio	32

I nostri valori

Promuoviamo il territorio della DOC Erice attraverso i nostri vini, eleganti e identitari, rispettosi della storia ma assolutamente contemporanei

Utilizziamo le risorse naturali in modo responsabile per ridurre al minimo l'intervento dell'uomo

Restituiamo valore al territorio e alle sue comunità di riferimento

Rispettiamo la natura e tuteliamo la biodiversità per donare un futuro migliore alle prossime generazioni

Raccontiamo questo splendido angolo di Sicilia nei nostri vini, attraverso il legame con l'agricoltura e il paesaggio che ci circonda

Una storia condivisa

Dedizione e amore
per l'arte della viticoltura

La storia di Casa Vinicola Fazio si lega indissolubilmente all'impegno e alla passione di una famiglia che, da quattro generazioni, è impegnata nella coltivazione della vite e nella produzione di vini di qualità, autentica espressione dei terroir di provenienza. Apprezzata e riconosciuta sia in Italia che all'estero – grazie al lavoro portato avanti in simbiosi da Lilly Fazio e dai soci fondatori – negli ultimi vent'anni l'azienda è divenuta un punto di riferimento per il sistema del vino siciliano e nel panorama enologico nazionale e internazionale. Dal Giappone alla Cina, dagli Stati Uniti al Canada, passando per i principali mercati europei; oggi siamo presenti in oltre venti Paesi nel mondo.

Doc Erice

*La nostra casa, il nostro territorio.
Abbiamo contribuito alla nascita
di questa DOC e ne siamo orgogliosi*

Da un lato la bellezza dello Stagnone di Marsala, le saline che arrivano fino a Trapani e le meravigliose Isole Egadi; dall'altro l'entroterra siciliano con Erice che domina dall'alto la campagna siciliana, palesando le diversità pedoclimatiche che questa terra regala in ogni suo angolo. Nel cuore dell'agro di Trapani – la provincia più vitata d'Europa – la DOC Erice racchiude un territorio leggendario, disseminato di testimonianze storiche di una Sicilia antica e di scorci naturalistici di rara bellezza. Qui, nel corso dei secoli, la vite, insieme all'ulivo e al grano, ha contribuito a definire la stessa identità di questo lembo di terra e delle sue comunità di riferimento. Un patrimonio tramandato di generazione in generazione che la famiglia Fazio è riuscita a preservare e custodire nel corso del tempo.



Un terroir vocato

Vigneti collinari, micro-zone, micro-climi e una viticoltura di prossimità

Un caleidoscopio vitivinicolo di assoluto interesse, immerso in un territorio storicamente vocato alla produzione vitivinicola di qualità, dove la coltivazione della vite trova il suo habitat ideale, grazie alle peculiari condizioni pedoclimatiche che caratterizzano questo scorcio di Sicilia. A suoli molto scuri, di medio impasto, caratterizzati da una matrice calcareo-argillosa, si unisce un clima fresco e ventilato. La presenza di rilievi collinari e la relativa vicinanza del mare conferiscono ai terreni caratteristiche uniche ed inimitabili. A ciò si aggiunge una conformazione geologica in grado di donare alle uve un mix di profumi e freschezza perfettamente bilanciato tra sapidità e acidità.



I nostri vigneti

Nel cuore della DOC Erice, i vigneti aziendali, impiantati valutando accuratamente l'esposizione e la composizione dei terreni, si estendono alle pendici del Monte Erice, ad un'altitudine compresa tra i 250 e i 600 metri s.l.m. L'areale di produzione comprende quarantacinque ettari vitati, racchiusi lungo le colline che ricadono nei territori di Torretta, Trapani (Baglio Nuovo, Cialotta, Canalottelli) e Busetto Palizzolo (Ragoleo e Trentasalme). La coltivazione della vite è condotta con sistemi a cordone speronato per Cabernet-Sauvignon e Merlot in contrada Torretta, ad alberello per il Catarratto a Busetto Palizzolo e Guyot per i restanti vitigni.



Le varietà coltivate

Casa Vinicola Fazio ha da sempre rivendicato la scelta di affiancare a vitigni autoctoni anche varietà internazionali. Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Grillo, Catarratto, Carricante, Moscato di Alessandria ma anche Müller Thurgau, Chardonnay, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot.

In tutte le varietà allevate si riscontrano aromi gradevoli, armonici, caratteristici ed eleganti, con note fruttate, floreali e vegetali. Un processo scandito dal ritmo della natura e dal susseguirsi dei cicli stagionali pone l'arco temporale di vendemmia tra la prima decade di agosto per le uve a bacca bianca, per inoltrarsi sino a tutto il mese di settembre con la raccolta delle uve nere.



La sostenibilità

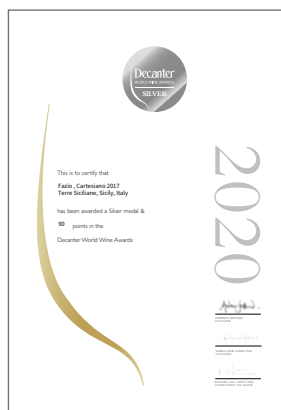
Produrre uve di primissima qualità significa stare in perfetto equilibrio con l'ecosistema di cui si fa parte. Per questi motivi l'azienda si impegna a rispettare i ritmi imposti dalla natura, utilizzando sistemi che limitano il più possibile l'impatto ambientale. Grazie ad una profonda conoscenza dei terroir e delle relazioni che sussistono tra l'ambiente e il vigneto, ogni scelta è tesa a ridurre al minimo l'impatto dell'intervento dell'uomo. E quindi: utilizzo di portainnesti con elevata resistenza allo stress idrico per ridurre il consumo di acqua; potatura corta dei tralci per ridurre le rese per pianta; impiego esclusivo di sostanze eco-compatibili (zolfo) per i trattamenti fitosanitari; utilizzo di concime organico (derivante sia dalle potature che dall'inerbimento naturale) per migliorare la fertilità dei suoli. Tutte le attività nel vigneto sono definite secondo un approccio sistemico che coinvolge l'intera pluralità delle risorse che compongono il quadro della sostenibilità. Una filosofia che ritroviamo anche in cantina con le attività di recupero delle acque di lavaggio delle cisterne, il sistema di depurazione ma anche la produzione di energia da fonti rinnovabili. Non meno importante la scelta sui materiali di consumo e dei vetri delle bottiglie che sono valutati in un'ottica di sostenibilità e di riciclo.



I nostri riconoscimenti

La nostra grande passione, il nostro impegno costante, il nostro lavoro quotidiano, questo per noi il valore più profondo dei riconoscimenti di cui negli anni siamo stati insigniti.

Questi gli ultimi in ordine di tempo. Non un traguardo ma un punto di partenza per guardare sempre oltre.



Amore per l'arte della viticoltura





*Pregiate etichette d'autore
che raccontano la nostra azienda ed
il nostro territorio in tutte
le sue sfumature.*

*I vini della famiglia Fazio
si distinguono per la fedeltà alle
caratteristiche varietali delle uve
ma anche per l'approccio moderno e
innovativo delle lavorazioni
in cantina*

Eleganti e ricercati, autentica espressione del patrimonio ampelografico della DOC Erice, i vini di Casa Vinicola Fazio racchiudono i colori e i profumi della terra di Sicilia. Prestigiose etichette che esprimono una cultura del vino contemporanea senza tuttavia disperdere l'antico legame con la civiltà della vite che - a queste latitudini - affonda le sue radici in una tradizione millenaria. Dai bianchi freschi e fruttati ai rossi morbidi ed eleganti, fino agli spumanti ricercati e versatili, prodotti con metodo Charmat: i nostri vini regalano una esperienza eno-sensoriale esclusiva e coinvolgente, attraverso sensazioni uniche destinate a perdurare nel tempo.

Linea Mont'elimo

Un omaggio al promontorio sulla cui sommità è stata edificata l'antica città di Erice, con il suo tempio dedicato a Venere. Quattro vini eclettici che si prestano ad essere utilizzati in più occasioni di consumo. Dal Grillo al Catarratto per le uve a bacca bianca, fino ad arrivare al Perricone e al Nero d'Avola per i vini rossi.

GRILLO

CATARRATTO

PERRICONE

NERO D'AVOLA

GRILLO

Denominazione: DOC SICILIA

Sapido, minerale, identitario. Un Grillo in purezza, aromatico e intenso, che esprime nei profumi e nella bevibilità le caratteristiche varietali di uno dei più apprezzati vitigni di tradizione dell'isola. Il Grillo di Casa Vinicola Fazio è un vino fresco che si distingue per un racconto moderno della Sicilia enologica per il carattere vivace e piacevole.



DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Grillo

UBICAZIONE VIGNETI: Sicilia

Occidentale, territorio collinare a Nord della provincia di Trapani.

ALTITUDINE: 400 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 4000

RESA UVA Q.LI/HA: 70 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Ultima

settimana di agosto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

VINIFICAZIONE IN BIANCO: Pressatura

soffice degli acini e fermentazione

lenta e termo-controllata in vasche di

acciaio inox

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

CATARRATTO

Denominazione: DOC SICILIA

Fragrante, delicato, varietale. Un bianco, Catarratto in purezza, che fa della sapidità e di una elegante aromaticità i suoi punti di forza. Il Catarratto della linea Mont'elimo di Casa Vinicola Fazio trae origine dal vitigno autoctono a bacca bianca che meglio identifica la storia della Sicilia. Un vino fresco e quanto mai rappresentativo di un'Isola dalle mille sfaccettature.



DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Catarratto

UBICAZIONE VIGNETI: Sicilia

Occidentale, territorio collinare a Nord della provincia di Trapani.

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Franco - argilloso

ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud - ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 4500

RESA UVA Q.LI/HA: 70 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

VINIFICAZIONE IN BIANCO: Pressatura

soffice degli acini e fermentazione lenta e termo-controllata in vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

PERRICONE

Denominazione: IGT TERRE SICILIANE

Corpo, equilibrio gusto olfattivo, struttura. Un Perricone in purezza che avvalorà il progetto di Casa Vinicola Fazio di dar lustro ad uno dei vitigni a bacca nera più longevi e identitari della Sicilia occidentale, attraverso un lavoro di recupero e di valorizzazione viticola delle produzioni di nicchia. Un rosso di grande personalità, caratterizzato da una base tannica importante, ingentilita da un finale lungo e piacevole.



DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Perricone

ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Sicilia

Occidentale, territorio collinare a Nord della provincia di Trapani.

ALTITUDINE: 400 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud - Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 5.000

RESA UVA Q.LI/HA: 80 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 % Vol.

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Vinificazione

tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termo controllate

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

LONGEVITÀ DEL VINO: oltre 5 anni

NERO D'AVOLA

Denominazione: DOC SICILIA

Morbido, fruttato, intenso. Il principe dei vitigni siciliani fa della scorrevole ed equilibrata struttura i suoi grandi punti di forza. È un vino giovane, rotondo e ideale per i classici abbinamenti della cucina mediterranea.



DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Nero d'Avola

UBICAZIONE VIGNETI: Sicilia

Occidentale, territorio collinare a Nord della provincia di Trapani.

ALTITUDINE: 300 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud - Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 5000

RESA UVA Q.LI/HA: 80 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Ultima

settimana di agosto – prima settimana di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 % Vol.

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Vinificazione tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termo controllate.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

LONGEVITÀ DEL VINO: oltre 5 anni



Linea i Monovarietali

Da un attento lavoro svolto in vigna, attraverso un'accurata selezione delle migliori uve raccolte rigorosamente a mano, nasce una linea esclusiva e ricercata che affianca pregiate varietà internazionali ai vitigni pregiati della tradizione enoica siciliana. Vini strutturati, con spiccata aromaticità e personalità, autentica espressione dei territori di provenienza.



GABAL

CASTELMEDIO

AEGADES

CALEBIANCHE

MULLER

GÀBAL - NERO D'AVOLA Denominazione: DOC Sicilia

Corposo, identitario. Un rosso elegante e di sostanza che rispecchia a pieno le caratteristiche varietali di uno dei vitigni storici della viticoltura Siciliana, in un'espressione moderna e quanto mai equilibrata. Il Gàbal Nero d'Avola è caratterizzato da un bouquet di frutti di bosco e spezie che lo rendono particolarmente piacevole e di grande fascino.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Nero d'Avola
UBICAZIONE VIGNETO: S Sicilia Occidentale, territorio collinare a Nord della provincia di Trapani Occidentale
ALTITUDINE: 250/300 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso
ESPOSIZIONE VIGNETO: Sud - Sud Est
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 4,000/4,500
RESA UVA Q.LI/HA: 65 - 70 q/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di settembre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.
VINIFICAZIONE IN ROSSO: Follatura delle bucce, macerazione a temperatura controllata tra i 25 e i 28° C. Affinato in acciaio e, successivamente, per tre mesi in bottiglia.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi
LONGEVITA' DEL VINO: oltre 5 anni



CASTELMEDIO - NERELLO MASCALESE

Denominazione: DOC SICILIA

Delicato, armonico. Un grande rosso, Nerello Mascalese in purezza, proveniente da uno dei vitigni più iconici e identitari dell'ampelografia etnea. Morbido, dalla spiccata longevità, il Castemedio Nerello Mascalese possiede un elegante bouquet, contraddistinto da note di frutti rossi e spezie dolci, nonché da grande persistenza e un tannino sublime.



DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Nerello Mascalese

UBICAZIONE VIGNETO: Sicilia Occidentale, territorio collinare a Nord della provincia di Trapani Occidentale

ALTITUDINE: 250/300 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Franco - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Sud Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 4,000/4,500

RESA UVA Q.LI/HA: 60 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Follatura delle bucce e macerazione a temperatura controllata. Fermentazione malolattica in acciaio, imbottigliamento a freddo ed affinamento in bottiglia per quattro mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 4 mesi

LONGEVITA' DEL VINO: oltre 5 anni

AEGADES - GRILLO

Denominazione: DOC ERICE

Secco, fresco e diretto. Un Grillo in purezza, che esprime al meglio le caratteristiche varietali del vitigno storico siciliano, ricco e sincero. L'Aegades Grillo è caratterizzato da un elegante bouquet aromatico fatto di sentori di pera, mela verde, buccia di limone e fiori. Un bianco delicato ma che, allo stesso tempo, presenta una struttura importante e ricercata.



DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Grillo

UBICAZIONE VIGNETO: Territorio della Doc Erice, Sicilia Occidentale a Nord della provincia di Trapani

ALTITUDINE: 300/350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 5,000

RESA UVA Q.LI/HA: 70 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Terza decade di agosto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 % Vol.

VINIFICAZIONE IN BIANCO:

Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4°C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, termo-controllata. Affinamento in silos di acciaio sulle fecce fini per 5 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 mesi

LONGEVITA' DEL VINO: oltre 3 anni

CALEBIANCHE - CATARRATTO

Denominazione: DOC ERICE

Secco, sapido, equilibrato. Un Catarratto in purezza che esprime le sue caratteristiche varietali con classe ed armonia, caratterizzato da un bouquet aromatico di melone e pesca arricchito dalla soave presenza di note di fiori primaverili. Un connubio di fattori che fanno di questo vino un prodotto versatile, capace di far scaturire emozioni intense e ricordi sopiti.



DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Catarratto
UBICAZIONE VIGNETO: Territorio della Doc Erice, Sicilia Occidentale a Nord della provincia di Trapani
ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso
ESPOSIZIONE VIGNETO: Sud - Ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 4,000
RESA UVA Q.LI/HA: 75 q/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di settembre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.
VINIFICAZIONE IN BIANCO: Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4°C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, termo-controllata. Affinamento in silos di acciaio sulle fecce fini per 5 mesi.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 4 mesi
LONGEVITA' DEL VINO: oltre 3 anni

MULLER THURGAU

Denominazione: DOC ERICE

Fresco, solare, minerale. Un bianco, Müller Thurgau in purezza, che fa della piacevolezza e aromaticità i suoi grandi punti di forza. Un vino giovane, dalla proverbiale vivacità gustativa e dal carattere forte e deciso. L'intensa aromaticità e la persistenza che lo contraddistinguono danno una prova inconfondibile di fascino ed estrema versatilità.



DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Müller Thurgau
UBICAZIONE VIGNETO: Territorio della Doc Erice, Sicilia Occidentale a Nord della provincia di Trapani
ALTITUDINE: 450/500 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Franco-argilloso ricchi di carbonati e calcariniti
ESPOSIZIONE VIGNETO: Nord
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 4,000/4,500
RESA UVA Q.LI/HA: 60 q/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Seconda decade di agosto
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.
VINIFICAZIONE IN BIANCO: La vendemmia avviene in cassette per preservare l'integrità degli acini. La macerazione la pressatura soffice sono condotte a freddo e in totale assenza di ossigeno grazie all'uso di ghiaccio secco durante tutte le fasi di lavorazione delle uve per evitare l'ossidazione del mosto. Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, termo-controllata. Imbottigliamento a freddo
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi
LONGEVITA' DEL VINO: oltre 3 anni

Le Barrique

Provenienti dalla selezione di vigneti storici di Casa Vinicola Fazio – Syrah, Nero D'Avola, Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon – sono i protagonisti di un disegno enologico caratterizzato da rese assai ridotte e di altissima qualità. Piccole produzioni di nicchia, provenienti da single vineyards di poco meno di due ettari, da cui nascono vini affinati in barrique di grande struttura e complessità, con gusto suadente e ricco di carattere, al vertice della piramide qualitativa dell'azienda.



TORRE DEI VENTI
LUCE D'ORIENTE
CARTESIANO
PIETRASACRA

TORRE DEI VENTI Denominazione: DOC ERICE

Sapido, vibrante, maestoso. Un grande vitigno, il Nero d'Avola, dà vita a questo rosso corposo ed armonico. Il Torre dei Venti presenta sentori di frutta rossa matura e spezie che si susseguono all'unisono cullando il palato in un viaggio emozionale avvincente ed appassionante.



DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Nero d'Avola
UBICAZIONE VIGNETO: Territorio della Doc Erice, Sicilia Occidentale a Nord della provincia di Trapani
ALTITUDINE: 250/300 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Franco - argilloso
ESPOSIZIONE VIGNETO: Sud - Sud/Est
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 4,000
RESA UVA Q.LI/HA: 60 q/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di settembre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% Vol.
VINIFICAZIONE IN ROSSO: Follatura tradizionale delle bucce, macerazione a temperatura controllata tra i 25 e i 28°C.
Élevage in botti di rovere per 12 mesi.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 mesi
LONGEVITA' DEL VINO: Oltre 10 anni

LUCE D'ORIENTE

Denominazione: DOC ERICE

Giovane, affascinante, fruttato. Un rosso equilibrato ideale per cene a base di carne, alle quali aggiunge eleganza e persistenza. Il Luce d'Oriente è caratterizzato da un bouquet fruttato di ciliegia, amarena e prugna con la delicata presenza di spezie come pepe nero e rosmarino. Un concerto di aromi e sensazioni che inebriano il palato ad ogni sorso.



DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Syrah

UBICAZIONE VIGNETO: Territorio della Doc Erice, Sicilia Occidentale a Nord della provincia di Trapani

ALTITUDINE: 250/300 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Franco - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Sud - Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 4,000/4,500

RESA UVA Q.LI/HA: 60 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% Vol.

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Follatura tradizionale delle bucce, macerazione a temperatura controllata tra i 25 e i 28°C.

Élevage in botti di rovere per 12 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 mesi

LONGEVITA' DEL VINO: Oltre 10 anni

CARTESIANO ROSSO

Denominazione: IGT TERRE SICILIANE

Armonico, elegante, avvolgente. Taglio bordolese (Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, con un 10% di Nero d'Avola) per questo blend che spicca per l'incredibile equilibrio di aromi e consistenze, incantando il palato per la sua natura delicata e raffinata. Il bouquet che contraddistingue il Cartesiano è a base di eleganti aromi di sottobosco, amarena e spezie. Un rosso iconico e seducente, in grado di suscitare sensazioni uniche e inimitabili.



DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Merlot - Nero d'Avola

UBICAZIONE VIGNETO: Sicilia Occidentale, territorio collinare a Nord della provincia di Trapani

ALTITUDINE: 250/300 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Sud - Sud/Ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone Speronato

CEPPI/HA: 4,000/4,500

RESA UVA Q.LI/HA: 55 - 60 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% Vol.

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Follatura tradizionale delle bucce, macerazione a temperatura controllata. Accurato élevage in barriques francesi di II° e III° passaggio per 12-14 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 1 anno

LONGEVITA' DEL VINO: Oltre 10 anni



PIETRASACRA - ROSSO RISERVA

Denominazione: DOC ERICE

Caldo, morbido, maestoso. Il Pietrasacra Rosso Riserva nasce in purezza da uve di Nero d'Avola, potente e longeva 'perla nera' siciliana, proveniente dai vigneti storici. Un vino elegante, sofisticato e complesso nel gusto e nella struttura. Un'etichetta prestigiosa, caratterizzata da piacevoli note fruttate e speziate e da un corpo robusto che lo rendono ideale per piatti raffinati, intensi e decisi nel gusto.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Nero d'Avola

UBICAZIONE VIGNETO: Territorio della Doc Erice, Sicilia Occidentale a Nord della provincia di Trapani

ALTITUDINE: 250 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello

CEPPI/HA: 4,000/4,500

RESA UVA Q.LI/HA: 35 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% Vol.

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Follatura tradizionale delle bucce e maturazione lunga a temperatura controllata. Accurato élevage in barriques di Allier-Tronçaise per 24 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 1 anno

LONGEVITA' DEL VINO: Oltre 10 anni



I frizzanti



GRILLI DI MARE

Denominazione: IGT TERRE SICILIANE

Fragrante, sapido, vivace. Un vino frizzante, 100% Grillo, che esprime al meglio le caratteristiche aromatiche del nobile vitigno siciliano, impreziosito da un tocco elegante e sofisticato. Il Grillidimare è caratterizzato da delicate note floreali arricchite dall'elegante presenza di note floreali ed erbe aromatiche. Un viaggio tra sapori ed emozioni nel cuore delle colline trapanesi.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Grillo

UBICAZIONE VIGNETO: Sicilia

Occidentale, territorio collinare a Nord della provincia di Trapani

ALTITUDINE: 400/450 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 4,000

RESA UVA Q.LI/HA: 60 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Seconda decade di Agosto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% Vol.

VINIFICAZIONE IN BIANCO:

Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4°C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione in autoclave a temperatura controllata per il raggiungimento della pressione idonea.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

LONGEVITA' DEL VINO: oltre 3 anni



Collezione Anima Solis

La Collezione Anima Solis racchiude vini dalla personalità coinvolgente ed inusuale. Due blend d'alta gamma, per un bere sempre più contemporaneo e raffinato, sibolo di un progetto enologico espressione autentica del territorio ericino. Dall'Anima Solis bianco, frutto di un matrimonio d'amore tra le uve di Zibibbo e Catarratto, all'Anima Solis rosso, un bordolese dal taglio siciliano ottenuto da uve leggermente appassite.

ANIMA SOLIS BIANCO

ANIMA SOLIS ROSSO

ANIMA SOLIS BIANCO

Denominazione: IGT TERRE SICILIANE

Un matrimonio d'amore quello tra le uve di Zibibbo e Catarratto per un vino di grande piacevolezza e ricco di suggestioni enoiche. Fresco, leggermente sapido, si distingue per la ricchezza e l'intensità dei profumi, che ricordano il rosmarino e le erbe mediterranee nata dall'incontro di due nobili varietà siciliane. Anima Solis Bianco è un vino ideale a tutto pasto, scelto per la spiccata versatilità negli abbinamenti.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 50% Catarratto – 50% Zibibbo

UBICAZIONE VIGNETO: Sicilia Occidentale, territorio collinare a Nord della provincia di Trapani

ALTITUDINE: 350/400 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Nord - Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 4,000

RESA UVA Q.LI/HA: 90 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Terza decade di agosto per lo Zibibbo e prima settimana di settembre per il Catarratto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

VINIFICAZIONE IN BIANCO:

Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4°C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, termo-controllata. Affinamento in silos di acciaio sulle fecce fini per 5 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 mesi

LONGEVITA' DEL VINO: oltre 3 anni



ANIMA SOLIS ROSSO

Denominazione: IGT TERRE SICILIANE

Armonico, elegante, avvolgente. Un grande blend ottenuto da varietà autoctone e internazionali che spicca per la tessitura dei tannini, piacevoli al palato per morbidezza ed eleganza gusto olfattiva. Anima Solis Rosso è caratterizzato da un bouquet di piccoli frutti rossi maturi, confettura di ciliegie e sottobosco, amarena e spezie, arricchito poi dalla piacevole presenza di aromi secondari. Un rosso profondo, eppure fresco nel frutto, riconoscibile e solare.



DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 40% Cabernet

Sauvignon - 30% Merlot - 30% Nero d'Avola

UBICAZIONE VIGNETO: Sicilia

Occidentale, territorio collinare a Nord della provincia di Trapani

ALTITUDINE: 280/350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Sud - Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

CEPPI/HA: 4,000/4,500

RESA UVA Q.LI/HA: 50 - 60 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Terza decade di agosto - prima decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% Vol.

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Le uve, raccolte al giusto grado di maturazione, appassiscono in fruttaia per circa 25/30 giorni. Successivamente vengono diraspate e vinificate in rosso con follature tradizionali per ottenere la massima estrazione dalle bucce. Avviene in seguito un accurato élevage in barriques francesi di secondo e terzo passaggio, per 12 mesi circa.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 5 mesi

LONGEVITA' DEL VINO: Oltre 5 anni



Linea BIO

"Fabula Amoris"

La nuova linea Bio è il risultato di un **attento processo produttivo**, iniziato in vigna ed ora fiorito nella creazione di una linea improntata sulla sostenibilità e dedicata alla vita e all'amore. Le etichette sono ispirate alle favole classiche di autori come Esopo, Fedro e i Fratelli Grimm. Il design è stato curato dallo stilista siciliano **Alessandro Enriquez** che, con la sua creatività, ha reinterpretato queste storie per creare etichette che uniscono narrazione visiva e cultura enologica siciliana. Ogni etichetta racconta una storia, intrecciando le morali classiche con il tema universale dell'amore, riflettendo la passione e la cura che **Casa Vinicola Fazio** dedica alla viticoltura sostenibile e alla valorizzazione del territorio di Erice.

GREBER

SILVARIS

FULGORA

GREBER

Denominazione: DOC SICILIA

Bianco aromatico e solare, dove lo Zibibbo gioca il ruolo da protagonista in un blend delicato e profumatissimo. Al naso si apre con note di agrumi, fiori d'arancio e albicocca, evocando tutta la luminosità e il calore della Sicilia. Al palato è fresco, sapido e piacevolmente equilibrato, ideale per chi cerca un bianco capace di coniugare profumi intensi e una beva pulita.



DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNO: Vitigni autoctoni a bacca bianca (in prevalenza Zibibbo)

UBICAZIONE DEL VIGNETO: Sicilia Occidentale, territorio collinare a Nord della provincia di Trapani

ALTITUDINE: 300-350 metri s.l.m

TIPO DI SUOLO: Calcareo Argilloso

ESPOSIZIONE DEL VIGNETO: Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI HA: 4,000

RESA UVA Q.LI/HA: 65 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: fine Agosto e prima settimana di Settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale in cassette

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5 % Vol.

VINIFICAZIONE IN BIANCO: Per la vinificazione del Greber, le uve subiscono una criomacerazione a 4-6°C per 8- 10 ore, seguita da una fermentazione del mosto a 14°C per circa 18 giorni. La maturazione avviene per 6 mesi sui lieviti fini in tini di acciaio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi



SILVARIS

Denominazione: DOC SICILIA

Silvaris è il risultato di un processo di vinificazione innovativo: l'affinamento in anfore di cocciopesto permette una micro-ossigenazione naturale che preserva l'integrità del vino, senza alterarne il profilo aromatico. Il suo carattere è deciso ma mai aggressivo: profuma di ciliegie e prugne mature, con accenni di erbe aromatiche e un tocco salmastro che richiama la vicinanza al mare. In bocca è morbido, fresco e con un finale persistente.



DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNO: 100% Nero D'Avola
UBICAZIONE DEL VIGNETO: Sicilia Occidentale, territorio collinare a Nord della provincia di Trapani
ALTITUDINE: 300 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Calcareo Argilloso
ESPOSIZIONE DEL VIGNETO: Sud/Ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 4,000
RESA UVA Q.LI/HA: 60 q/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di Settembre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale in cassette

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol.
VINIFICAZIONE: Macerazione sulle bucce di circa 20 giorni in anfore di cocciopesto a una temperatura costante di 23-25°C. Dopo la fermentazione malolattica naturale, il vino continua la sua maturazione nelle stesse anfore prima di essere imbottigliato e affinato ulteriormente in bottiglia
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi.



FULGORA

Denominazione: DOC SICILIA

Spumante extra dry ottenuto da uve Grillo, brillante e fine nel perlage, con aromi freschi di frutta bianca e sfumature erbacee. Al gusto è vivace, con una bollicina elegante che rinfresca il palato e rende ogni sorso leggero e dinamico. Perfetto per un aperitivo o un brindisi informale, ma anche come accompagnamento a piatti leggeri.



DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Grillo
ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Sicilia Occidentale, territorio collinare a Nord della provincia di Trapani
ALTITUDINE: 400 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Calcareo - Argilloso
ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud -Ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 4000
RESA UVA Q.LI/HA: 55 q/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di Agosto
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale in cassette

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 10,5 % Vol.
VINIFICAZIONE IN BIANCO:
La vinificazione avviene in bianco, con pigiatura e pressatura soffice delle uve. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 15°C, seguita da una rifermentazione in autoclave a 13-14°C per 20-25 giorni. Una volta raggiunta la giusta pressione e il residuo zuccherino desiderato, la fermentazione viene interrotta rapidamente a -2/3°C per stabilizzare il vino. Matura per circa 2-3 mesi sui propri lieviti, per poi essere filtrato e imbottigliato a bassa temperatura, mantenendo inalterate tutte le sue caratteristiche.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

Bollicine di Sicilia

Eleganza e complessità, potenza e leggerezza. Nato dall'intrigante idea di mostrare come la Sicilia potesse essere anche terra di spumanti, il progetto, ormai consolidato, di sperimentazione spumantistica di Casa Vinicola Fazio, prende vita attraverso prestigiose cuvée, con uve di Moscato d'Alessandria, Grillo, Chardonnay, Nerello Mascalese sapientemente lavorate secondo il tradizionale metodo Martinotti o Charmat.

GRILLO BRUT

BLANC DE BLANCS

NERELLO MASCALESE

PETALI

GRILLO BRUT

Denominazione: DOC SICILIA

Secco, agrumato. Un Grillo spumantizzato con metodo Charmat, che rispecchia a pieno le caratteristiche varietali con grande classe ed ottima struttura. Il Grillo Spumante Brut è caratterizzato da un ricercato bouquet di frutti a polpa gialla, ingentilito da spezie ed erbe aromatiche che lo rendono delicato e quanto mai equilibrato.



DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Grillo

UBICAZIONE VIGNETO: Sicilia

Occidentale, territorio collinare a Nord della provincia di Trapani

ALTITUDINE: 400/450 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Sud - Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 4,500

RESA UVA Q.LI/HA: 60 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Seconda decade di agosto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol.

VINIFICAZIONE: Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4° C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta a bassa temperatura. Presa di spuma con il metodo Charmat

AFFINAMENTO IN AUTOCLAVE:

9 mesi "sur lie" con agitazione frequente.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

LONGEVITA' DEL VINO: oltre 5 anni

NERELLO MASCALESE ROSÈ - SPUMANTE EXTRA DRY

Denominazione: DOC SICILIA

Fresco, identitario, aromatico. Un Nerello Mascalese spumantizzato rosé che esalta le caratteristiche del vitigno, elegante e raffinato. Una cuvée dall'animo gentile e delicato, caratterizzata da un corredo aromatico di frutti di bosco, lamponi e ciliegie contornati da soavi note di spezie e resina, che ne fanno un prodotto versatile, dall'animo allegro e gioioso.



DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Nerello

Mascalese UBICAZIONE VIGNETO: Sicilia

Occidentale, territorio collinare a Nord della provincia di Trapani

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 4,500

RESA UVA Q.LI/HA: 55 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Seconda decade di agosto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol.

VINIFICAZIONE: Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4° C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta e termocontrollata. Presa di spuma con il metodo Charmat

AFFINAMENTO IN AUTOCLAVE: 3 mesi "sur lie" con agitazione frequente.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

LONGEVITA' DEL VINO: oltre 5 anni

BLANC DE BLANCS - BRUT SPUMANTE

Denominazione: DOC ERICE

Intenso, aromatico, stuzzicante. Una cuvée da uve di Chardonnay, il vitigno simbolo dello spumante, che in questa espressione sprigiona tutte le sue caratteristiche più raffinate ed eleganti, grazie ad un bouquet intenso e una lavorazione impeccabile delle materie prime. Il Blanc de Blancs è caratterizzato da delicati sentori di crosta di pane, fiori di gelsomino e zagara con dolci note di frutta a pasta gialla che ne arricchiscono la struttura.



DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Chardonnay

UBICAZIONE VIGNETO: Territorio della Doc Erice, Sicilia Occidentale a Nord della provincia di Trapani

ALTITUDINE: 350/400 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Nord/Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 4,000/4,500

RESA UVA Q.LI/HA: 60 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di agosto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

VINIFICAZIONE: Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4° C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, termocontrollata. Presa di spuma con il metodo Charmat lungo.

AFFINAMENTO IN AUTOCLAVE: 8-10 mesi "sur lie" con agitazione frequente.

LONGEVITA' DEL VINO: oltre 10 anni

PETALI - MOSCATO - SPUMANTE DOLCE

Denominazione: DOC ERICE

Elegante, equilibrato. Un vino spumante dolce da uve di Moscato d'Alessandria, autentico vitigno siciliano ricco di storia, profumi e tradizioni. Il Petali Moscato, storica etichetta di Casa Vinicola Fazio è caratterizzata da un pregiato bouquet di frutta a polpa bianca e suadenti note di fiori bianchi che ne esaltano il finale, armonioso, quasi etereo.



DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Moscato d'Alessandria

UBICAZIONE VIGNETO: Territorio della Doc Erice, Sicilia Occidentale a Nord della provincia di Trapani

ALTITUDINE: 350/400 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Nord/Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 4,000/4,500

RESA UVA Q.LI/HA: 60 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di agosto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 7% Vol.

VINIFICAZIONE: Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4° C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta in autoclave termo-controllata. Presa di spuma con il metodo Charmat. Si procede con il raffreddamento della massa a -4° C nel momento in cui si raggiungono i parametri desiderati di alcol e residuo zuccherino. Segue filtrazione e imbottigliamento.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: oltre 5 mesi

LONGEVITA' DEL VINO: 2 anni



Il Passito



ZY - PASSITO DI ZIBIBBO Denominazione: DOC ERICE

Dolce, intenso, avvolgente. Un vino passito di Zibibbo in purezza, uno dei vitigni più identitari della Sicilia, che con la sua straordinaria freschezza porta con sé le tradizioni, la storia e i profumi del territorio d'origine. Lo ZY Zibibbo è una grande etichetta, caratterizzata da un'esplosiva complessità aromatica di frutta candita, cannella e vaniglia, impreziosita da una delicatezza dei sentori che dona eleganza e gusto, senza essere mai stucchevole.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Zibibbo
UBICAZIONE VIGNETO: Territorio della Doc Erice, Sicilia Occidentale a Nord della provincia di Trapani
ALTITUDINE: 300 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Franco - argilloso
ESPOSIZIONE VIGNETO: Nord
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 5,000
RESA UVA Q.LI/HA: 55 q/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di ottobre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.
VINIFICAZIONE: Pressatura e fermentazione a temperatura controllata dopo la fine dell'appassimento le uve vengono sgrappolate a mano e poste ad in fusione nel mosto in fermentazione
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi
LONGEVITA' DEL VINO: oltre 10 anni



GRAPPA DI PIETRASACRA



Una grappa di spessore, realizzata con metodo artigianale, fedele espressione di un territorio inimitabile, ricco di storia e tradizioni: la DOC Erice.

Zona di Produzione: prodotto nelle tenute viticole nel territorio della DOC Erice

Selezione delle migliori vinacce di Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon e Merlot, prodotte in Erice e conservate in atmosfera controllata.

Sistema di distillazione: discontinuo con caldaiette di rame a corrente di vapore.

Affinamento: un anno in barrique Tronçais d'Allier a media tostatura.

Colore: ambrato.

Profumo: complesso, delicato, avvolgente, con grande personalità. Fra le molteplici sensazioni avvertite spiccano la ciliegia marasca, i piccoli frutti di bosco, il cioccolato, la vaniglia.

Sapore: ricco, avvolgente, delicato di grande armonia e persistenza.

Bottiglia: 50 cl - 45% Vol.

Abbinamento: deliziosa con cioccolato e dolci al cucchiaino a base di cioccolato, ideale compagna per un buon sigaro.

EXCELSA GRAPPA – NERO D'AVOLA



Una grappa di alta qualità, esempio emblematico di cura e cultura per l'arte del distillare. Deriva dalle migliori vinacce di Nero d'Avola, prodotte ad Erice e conservate in atmosfera controllata.

Zona di Produzione: prodotto nelle tenute viticole nel territorio della DOC Erice

Selezione delle migliori vinacce di Nero d'Avola, prodotte in Erice e conservate in atmosfera controllata

Sistema di distillazione: discontinuo con caldaiette di rame a corrente di vapore.

Affinamento: tre/sei mesi in acciaio inox.

Colore: limpida, incolore.

Profumo: elegante, armonioso con sentori tipici del vitigno di origine.

Sapore: morbido, con delicate note di sottobosco e fiori freschi.

Bottiglia: 50 cl - 45% Vol.

Abbinamento: ottima con cioccolato e dolci a base di cioccolato. Eccellente servita dopo cena





Fazioli **BIO** Olio Extra Vergine di Oliva

CULTIVAR: 90% Cerasuola, 5% Nocellara, 5% Biancolilla

AREA GEOGRAFICA: Provincia di Trapani

PROVENIENZA: Da aziende tecnicamente assistite della filiera

ALTITUDINE: 100/400 s.l.m.

METODO DI RACCOLTA: Brucatura manuale

METODO DI ESTRAZIONE: Ciclo continuo Alfa Laval a freddo

FRANGITURA: Martelli e dischi

ASPETTO: Non filtrato, da decantazione naturale

COLORE: Verde con riflessi giallodorati

AROMA: Oliva verde con toni erbacei

SAPORE: Fruttato, con note di amaro e piccante

FRUTTATO: Medio- intenso

IMPIEGO SUGGERITO: Legumi, cacciagione, carni rosse, bolliti e insalate

Disponibile in formato da 250 ml e 500 ml



Amore per l'arte della viticoltura

www.casavinicolafazio.it



Casa Vinicola in Erice

Via Capitano Antonio Rizzo, 39 - 91010 Fulgatore TP
info@faziowines.it



www.casavinicolafazio.it