



Comunicato Stampa

## Vinitaly 2021, Casa Vinicola Fazio presenta la nuova linea Mont'elimo

***Condizione agronomica specifica dei vigneti, epoca vendemmiale leggermente anticipata, età delle piante e affinamento solo in acciaio: elementi distintivi di un processo produttivo centrato sulla valorizzazione delle peculiarità dei vitigni e del loro habitat di riferimento. In occasione della Special Edition, in corso di svolgimento a Verona, l'azienda trapanese ha presentato una nuova gamma di vini destinata sia al mercato Italia che all'estero: dal Nerello Mascalese al Nero d'Avola per i vini rossi e rosati, passando per il Grillo e il Catarratto per le uve a bacca bianca***

Trapani, 18/10/2021 - Freschezza, fedeltà eno-sensoriale ed eclettismo per natura. Verticalità, fragranza e integrità dei profumi, equilibrio gusto olfattivo, sapidità. Sono questi gli elementi distintivi che caratterizzano i vini della nuova linea **Mont'elimo** che, proprio in questi giorni, ha fatto il suo debutto a Verona, in concomitanza con **Vinitaly Special Edition**. Una scelta ben precisa, con cui **Casa Vinicola Fazio** ha voluto lanciare un messaggio di ripartenza e di fiducia nel futuro, rendendo omaggio al promontorio sulla cui sommità è stata edificata l'antica città elima di Erice. Conosciuto e utilizzato nell'antichità come punto di riferimento per i naviganti che percorrevano con le loro imbarcazioni quel tratto del Mediterraneo, Mont'elimo era infatti noto come la montagna sacra che annunciava la salvezza e l'approdo in Sicilia.

Ottenuti da uve selezionate nei vigneti più giovani e con una esposizione favorevole ad una maturazione più regolare ed omogenea dei grappoli, i vini Mont'elimo sono per natura eclettici e si prestano ad essere utilizzati in più occasioni di consumo: dall'aperitivo al pranzo veloce ma sfizioso, dalla cena gourmet con gli amici (fuori casa) al consumo domestico. L'epoca di raccolta, soprattutto per le uve bianche, è leggermente anticipata, proprio per esaltarne la freschezza del frutto e l'aromaticità. Una Sicilia enologica in sintonia con stili di vita differenti e che premia la versatilità di questi vini, concepiti nella loro espressione più verticale dei singoli vitigni di origine: **Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Grillo e Catarratto**.

*“Gli stili di vita mutano sempre più velocemente e Il mondo del vino registra nuove tendenze e nuove abitudini di consumo che, un'azienda come Casa Vinicola Fazio, deve saper cogliere tempestivamente, proponendo vini eclettici ma autentici nella fedeltà alle caratteristiche del terroir e del vitigno. La nuova linea Mont'elimo – sottolinea **Lilly Fazio, Amministratore Unico Casa Vinicola Fazio** – è stata concepita per andare incontro alle esigenze di una nuova fascia di consumatori sempre più preparata e consapevole, alla continua ricerca di vini fortemente identitari, che racchiudono la vera anima dei terroir di origine. Il nostro vuole essere un segnale di*

*ripartenza. Lo dobbiamo ai nostri winelover che, anche in un momento storico così delicato, hanno continuato a seguirci con passione ed affetto".*

Immediatezza. Distinzione. Semplicità. Anche la scelta innovativa della soluzione grafica utilizzata per le etichette – ideata dall'agenzia **Alias** di Palermo – conferma la volontà di riconoscersi pienamente in questo nuovo progetto produttivo. L'utilizzo della bottiglia borgognotta, il gioco differenziato dei colori per la capsula di chiusura e la leggerezza del lettering risultano vincenti e richiamano l'attenzione dei winelover più esigenti. L'insieme del rapporto etichetta bottiglia, richiamo del logo a sé stante e capsula coordinata al variare del colore predominante della grafica, creano una leggibilità distintiva voluta ed esercitata con cura e visione.

## **PR & Comunicazione**

**Antonio Sunseri – (+39) 338- 8176712 – [sunseri@granviasc.it](mailto:sunseri@granviasc.it)**



**Gran Via – Società & Comunicazione – srl**

Via Giotto, 92 90145 Palermo

Casa Vinicola Fazio produce le sue uve nella **DOC ERICE**, in un'area vitivinicola di grande tradizione, caratterizzata da suoli ricchi di scheletro e, a volte gessosi, differenziati per altezza, esposizione e condizioni pedoclimatiche. La cantina di vinificazione ed affinamento è posta nel territorio di Fulgatore, sempre ricadente nella DOC Erice. Gli oltre 50 ettari di vigneti di proprietà dell'azienda sono distribuiti su più contrade e si estendono in un areale che, dalla costa, risale lungo le alture dell'entroterra sino a raggiungere i 450 metri delle colline di Custonaci, altro territorio che ricade all'interno della denominazione.