



*Doc Erice, dove la terra incontra il mare*





# indice

I nostri valori	pag. 2
Una storia condivisa	pag. 4
Il territorio	pag. 6
Doc Erice	pag. 7
Un terroir vocato	pag. 8
I nostri vigneti	pag. 9
Le varietà coltivate	pag. 10
La sostenibilità	pag. 11
I nostri vini	pag. 10
Linea Mont'elimo	pag. 12
I classici	pag. 22
Le selezioni	pag. 32
Linea Vigne di Pietrasacra	pag. 44
Arte spumantisca Casa Vinicola Fazio	pag. 52
Gli spumanti	pag. 54
I distillati	pag. 62
L'olio	pag. 64

# i nostri valori

- Promuoviamo il territorio della DOC Erice attraverso i nostri vini, eleganti e identitari, rispettosi della storia ma assolutamente contemporanei
- Uso responsabile delle risorse naturali 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.



# il territorio



## 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 Buseto 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 Buseto 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, Insolia 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

*Dalla vigna alla cantina: buone pratiche che accompagnano l'intero ciclo produttivo*

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 vini



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

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

GRILLO

CATARRATTO

NERELLO MASCALESE ROSÈ

PERRICONE





## Grillo

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. Vendemmia manuale, pressatura soffice degli acini e fermentazione lenta e termo-controllata in vasche di acciaio inox per garantire la migliore qualità al mosto e il minore stress delle uve. Il Grillo di Casa Vinicola Fazio è un vino fresco che si distingue per un racconto moderno della Sicilia enologica, oltre che per il carattere vivace e piacevole. L'aromaticità e l'intensità dei profumi anticipano gusto e struttura al palato.

**DENOMINAZIONE** DOC Sicilia

**ANALISI ENO-SENSORIALE**

**COLORE** Giallo paglierino brillante

**PROFUMO** Profumi di melone bianco, pera e ananas ma anche gelsomino e pepe verde

**GUSTO** Al palato è dotato di grande sapidità che invoglia la beva e che lo rende gradevole. Risulta di buona persistenza e piacevolezza

**COME DEGUSTARLO**

**ABBINAMENTI** Ottimo con la cucina di pesce siciliana. Da provare con la pasta con i ricci e le frittiture di verdure e di pesce

**CALICE CONSIGLIATO** Tulipano

**TEMPERATURA**

**CONSIGLIATA** 8-10°C

**SUL MERCATO**

**CANALE DISTRIBUTIVO**

Ho.re.ca.

**PRODUZIONE ANNUALE**

12.000 bottiglie

**FORMATI** 75 cl

**CONFEZIONE** Da sei bottiglie

**DATI AGRONOMICI**

**TIPO DI VITICOLTURA**

Controspalliera

**VITIGNI UTILIZZATI** 100% Grillo

**UBICAZIONE VIGNETI** Sicilia

occidentale

**ALTITUDINE** 400 metri s.l.m.

**TIPO DI SUOLO** Calcareo -

argilloso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot

**CEPPI/HA** 5000

**RESA UVA Q.LI/HA** 70

**EPOCA VENDEMMIALE** Ultima

decade di Agosto

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA**

Raccolta manuale

**DATI ENOLOGICI**

**GRADAZIONE ALCOLICA**

12,5 % Vol.

**CONCENTRAZIONE DI**

**SOLFITI** 90 mg

**VINIFICAZIONE IN BIANCO**

Pressatura soffice degli acini

e fermentazione lenta termo-

controllata in vasche di acciaio inox

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**

3 mesi



## Catarratto

Un bianco, Catarratto in purezza, che fa della sapidità e di una discreta aromaticità i suoi punti di forza. La vendemmia avviene durante la prima decade di settembre con raccolta manuale per preservare l'integrità degli acini; la macerazione e la pressatura soffice sono rigorosamente condotte a freddo (4°C). Il Catarratto della nuova 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.

**DENOMINAZIONE** DOC Sicilia

**ANALISI ENO-SENSORIALE**

**COLORE** Giallo verdolino

**PROFUMO** Note di biancospino e pera ma anche pesca bianca e agrumi

**GUSTO** Al palato è sapido e persistente. Freschezza e fragranza accompagnano un bouquet fruttato e floreale

**COME DEGUSTARLO**

**ABBINAMENTI** Ideale in abbinamento alle carni bianche, verdure grigliate ma anche primi di pesce. Da provare con i formaggi di capra

**CALICE CONSIGLIATO** Tulipano

**TEMPERATURA**

**CONSIGLIATA** 8-10°C

**SUL MERCATO**

**CANALE DISTRIBUTIVO**

Ho.re.ca.

**PRODUZIONE ANNUALE**

12.000 bottiglie

**FORMATI** 75 cl

**CONFEZIONE** Da sei bottiglie

**DATI AGRONOMICI**

**TIPO DI VITICOLTURA**

Controspalliera

**VITIGNI UTILIZZATI** 100%

Catarratto

**UBICAZIONE VIGNETI** Sicilia

occidentale

**ALTITUDINE** 350 metri s.l.m.

**TIPO DI SUOLO** Franco -

argilloso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot

**CEPPI/HA** 4500

**RESA UVA Q.LI/HA** 70

**EPOCA VENDEMMIALE** Prima

decade di settembre

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA**

Raccolta manuale

**DATI ENOLOGICI**

**GRADAZIONE ALCOLICA**

12,5 % Vol.

**CONCENTRAZIONE DI**

**SOLFITI** 90 mg

**VINIFICAZIONE IN BIANCO**

Pressatura soffice degli acini

e fermentazione lenta termo-

controllata in vasche di acciaio inox

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**

3 mesi



## Nerello Mascalese Rosè

Il rosato della nuova linea Mont'elimo è ottenuto da sole uve di Nerello Mascalese, vinificate in bianco. Scorrevole, leggiadro e di grande beva, è l'ideale compagno in ogni momento della giornata: dall'aperitivo al brunch, fino alla cena fuori casa. La raccolta delle uve viene effettuata manualmente per preservare l'integrità degli acini, mentre il processo di fermentazione avviene in vasche di acciaio inox termo controllate. Il Nerello Mascalese Rosé di Casa Vinicola Fazio è un vino fresco, leggero ma adeguato anche per il tutto pasto. Un rosato versatile dotato di gusto e buona persistenza.

**DENOMINAZIONE** DOC Sicilia

**ANALISI ENO-SENSORIALE**

**COLORE** Rosa tenue

**PROFUMO** Accenni a ribes e fragola ma anche ciliegie e lampone

**GUSTO** Elegante, morbido, con un finale pulito e scorrevole

**COME DEGUSTARLO**

**ABBINAMENTI** Un vino ideale per ogni occasione. Si abbina bene alla pizza margherita o alle crudité di pesce.

**CALICE CONSIGLIATO** Tulipano

**TEMPERATURA**

**CONSIGLIATA**

10-12°C

**SUL MERCATO**

**CANALE DISTRIBUTIVO**

Ho.re.ca.

**PRODUZIONE ANNUALE**

12.000 bottiglie

**FORMATI** 75 cl

**CONFEZIONE** Da sei bottiglie

**DATI AGRONOMICI**

**TIPO DI VITICOLTURA**

Controspalliera

**VITIGNI UTILIZZATI** 100%

Nerello Mascalese

**UBICAZIONE VIGNETI** Sicilia

occidentale

**ALTITUDINE** 400 metri s.l.m.

**TIPO DI SUOLO** Gessoso

**ESPOSIZIONE DELLE VITI**

Sud-ovest

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot

**CEPPI/HA** 5000

**RESA UVA Q.LI/HA** 70

**EPOCA VENDEMMIALE** Prima

settimana di settembre

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA**

Raccolta manuale

**DATI ENOLOGICI**

**GRADAZIONE ALCOLICA**

12 % Vol.

**CONCENTRAZIONE DI**

**SOLFITI** 90 mg

**VINIFICAZIONE IN ROSA** Lieve

macerazione a freddo, pressatura

soffice e fermentazione termo

controllata in vasche di acciaio inox

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**

3 mesi



## Perricone

Morbido, fruttato, intenso. Il Perricone, vitigno storico della tradizione enologica siciliana, fa della scorrevolezza ed equilibrata struttura i suoi grandi punti di forza. La vendemmia del Perricone avviene nella prima decade di settembre con raccolta manuale e selettiva dei grappoli, per poi proseguire la lavorazione dell'uva con la tradizionale vinificazione in rosso. È un vino giovane, rotondo ed adeguato per i classici abbinamenti della cucina mediterranea.

**DENOMINAZIONE** DOC Sicilia

### ANALISI ENO-SENSORIALE

**COLORE** Rosso porpora con riflessi rubino

**PROFUMO** Note di frutta rossa, fragola, amarena ma anche spezie e profumi salmastri

**GUSTO** Al palato risulta morbido e di buona scorrevolezza. La struttura è equilibrata e il finale persistente dove si esaltano le spezie ed i frutti rossi

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI** Ideale con i piatti della cucina sicula, ottimo con la pasta alla norma ed il brasato al Perricone

**CALICE CONSIGLIATO** Tulipano

### TEMPERATURA

#### CONSIGLIATA

12-14 °C

### SUL MERCATO

#### CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

#### PRODUZIONE ANNUALE

12.000 bottiglie

#### FORMATI

75 cl

#### CONFEZIONE

Da sei bottiglie

### DATI AGRONOMICI

#### TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

#### VITIGNI UTILIZZATI

100% Perricone

#### UBICAZIONE VIGNETI

Sicilia occidentale

#### ALTITUDINE

400 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

#### EPOCA VENDEMMIALE

Prima settimana di settembre

#### TIPOLOGIA DI RACCOLTA

Raccolta manuale

### DATI ENOLOGICI

#### GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % Vol.

#### CONCENTRAZIONE DI

**SOLFITI** 70 mg

#### VINIFICAZIONE IN ROSSO

Vinificazione tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termo controllate.

#### AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi

#### LONGEVITÀ DEL VINO

6 anni

# i Classici

*Vini giovani, freschi e vivaci, fedeli espressioni dei principali vitigni della tradizione enologica siciliana. Grazie ad un attento lavoro in vigna, unito ad una conoscenza approfondita del territorio, Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Catarratto e Carricante sprigionano i profumi intensi della macchia mediterranea, dando vita a vini eclettici e versatili, ideali per un consumo quotidiano, senza mai rinunciare alla qualità.*

BRUSÌO BIANCO

GÀBAL

CASTELMEDIO





## Brusio

L'unione tra due grandi vitigni autoctoni, il Carricante e il Catarratto, dà vita a questo vino caratteristico, dalla natura gioiosa e moderna. Le uve sono raccolte a mano per salvaguardarne l'integrità prima della vinificazione. Il Brusio è un bianco dall'elegante bouquet aromatico, costituito da piacevoli note fruttate e speziate, arricchito da una buona sapidità e grande fragranza tipiche di queste varietà dell'Isola.

**DENOMINAZIONE** DOC Sicilia

### ANALISI ENO-SENSORIALE

**COLORE** Giallo paglierino, limpido e brillante

**PROFUMO** Al naso soavi note di pesca e melone bianco si mescolano a sentori di spezie e gelsomino

**GUSTO** Fresco, secco. Dotato di un'incantevole sapidità che ne esalta i sapori varietali. Intrigante il susseguirsi degli aromi nel finale

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI** Ideale con carni bianche, verdure stufate e vellutate. Bene anche con risotti, primi e secondi a base di pesce azzurro

**CALICE CONSIGLIATO** Tulipano

**TEMPERATURA**

**CONSIGLIATA** 9°C

### SUL MERCATO

**CANALE DISTRIBUTIVO**

Ho.re.ca.

**PRODUZIONE ANNUALE**

22.000

**FORMATI** 75 cl

**CONFEZIONE** Da sei bottiglie

### DATI AGRONOMICI

**TIPO DI VITICOLTURA**

Controspalliera

**VITIGNI UTILIZZATI** 60%

Carricante - 40% Catarratto

**UBICAZIONE VIGNETI**

Territorio DOC Erice

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

**TIPO DI SUOLO** Calcareo - argilloso

**ESPOSIZIONE DELLE VITI**

Sud - Ovest

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot

**CEPPI/HA** 4000 /4500

**RESA UVA Q.LI/HA** 60/65

**EPOCA VENDEMMIALE** Prima decade di settembre

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA**

Raccolta manuale

### DATI ENOLOGICI

**GRADAZIONE ALCOLICA**

11,5% Vol.

**CONCENTRAZIONE DI SOLFITI** 90 mg/Lt

**VINIFICAZIONE IN BIANCO**

Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4°C).

Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, termocontrollata. Imbottigliamento a freddo.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**

3 mesi

**LONGEVITÀ DEL VINO** 3 anni



## Castelmedio

Un grande rosso, da uve di Nerello Mascalese, che in Sicilia occidentale sprigiona struttura e grandi aromi. Dopo la raccolta le uve vengono diraspate e fatte macerare a temperatura controllata, apportando tonalità e ricchezza aromatica. Morbido, dalla spiccata longevità, il Castelmedio Nerello Mascalese possiede un elegante bouquet, contraddistinto da note di frutti rossi e spezie dolci, nonché da grande persistenza e un tannino sublime.

**DENOMINAZIONE** IGT Terre Siciliane

### ANALISI ENO-SENSORIALE

**COLORE** Rosso rubino tenue, limpido e brillante

**PROFUMO** Sprigiona eccezionali note fruttate di fico d'india e frutti rossi che si mescolano a sentori di tabacco umido e cacao

**GUSTO** Al palato esprime la sua anima calda ed avvolgente. Morbido e levigato il tannino. Il finale è lungo e persistente

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI** Taglieri di salumi e formaggi semi-stagionati, carni rosse alla brace, anatra ripiena al forno. Bene anche con accostamenti più azzardati come tonno rosso alla piastra

**CALICE CONSIGLIATO** Ballon grande

**TEMPERATURA CONSIGLIATA** 14°C

### SUL MERCATO

#### CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

#### PRODUZIONE ANNUALE

18.000 bottiglie

**FORMATI** 75 cl

**CONFEZIONE** Da sei bottiglie

### DATI AGRONOMICI

#### TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

**VITIGNI UTILIZZATI** 100%

Nerello Mascalese

**UBICAZIONE VIGNETI** Sicilia

Occidentale

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

**TIPO DI SUOLO** Franco-argilloso

**ESPOSIZIONE DELLE VITI**

Sud Ovest

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot

**CEPPI/HA** 4000 /4500

**RESA UVA Q.LI/HA** 60

**EPOCA VENDEMMIALE** Prima

decade di settembre

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA**

Raccolta manuale

### DATI ENOLOGICI

#### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.

#### CONCENTRAZIONE DI

**SOLFITI** 80 mg/Lt

#### 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.





## Gàbal

Un rosso elegante e di sostanza che rispecchia appieno le caratteristiche varietali di uno dei vitigni storici della viticoltura siciliana, in un'espressione moderna e quanto mai equilibrata. Le uve sono raccolte a mano e in piccole cassette per preservarne l'integrità senza comprometterne le qualità organolettiche. 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.

**DENOMINAZIONE** DOC Sicilia

### ANALISI ENO-SENSORIALE

**COLORE** Rosso granato scuro

**PROFUMO** Inconfondibili note di fragoline di bosco e more si uniscono a sentori di spezie, pepe nero e salvia

**GUSTO** Corposo e caldo al palato. L'ottima sapidità ne esalta gli aromi di frutti di bosco e spezie. Il tannino morbido e vellutato apre ad un finale lungo e persistente

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI** Primi e secondi di carne, maialino al forno, taglieri di salumi, formaggi stagionati

**CALICE CONSIGLIATO** Ballon grande

**TEMPERATURA CONSIGLIATA** 16°C

### SUL MERCATO

#### CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

#### PRODUZIONE ANNUALE

28.000 bottiglie

**FORMATI** 75 cl

**CONFEZIONE** Da sei bottiglie

### DATI AGRONOMICI

#### TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

**VITIGNI UTILIZZATI** 100% Nero d'Avola

**UBICAZIONE VIGNETI** Sicilia Occidentale

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

**TIPO DI SUOLO** Calcareo-argilloso

#### ESPOSIZIONE DELLE VITI

Sud - Sud Est

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

**CEPPI/HA** 4000 /4500

**RESA UVA Q.LI/HA** 65-70

**EPOCA VENDEMMIALE** Prima decade di settembre

#### TIPOLOGIA DI RACCOLTA

Raccolta manuale

### DATI ENOLOGICI

#### GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.

**CONCENTRAZIONE DI SOLFITI** 80 mg/Lt

#### 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.

# le Selezioni

*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 simbolo della tradizione enoica della nostra Isola. Vini strutturati, con spiccata aromaticità e personalità, autentica espressione dei territori di provenienza.*

AEGADES

CALEBIANCHE

GRILLIDIMARE

MÜLLER THURGAU

TORRE DEI VENTI

LUCI D'ORIENTE



## Aegades

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

**DENOMINAZIONE** DOC Erice

**ANALISI ENO-SENSORIALE**

**COLORE** Giallo paglierino brillante

**PROFUMO** Note di frutta a pasta bianca, spezie, sentori floreali di zagara e buccia d'agrumi

**GUSTO** Al palato si presenta secco, con una grande acidità tipica del vitigno. Sapido e lungo il finale, durante il quale si percepiscono distintamente tutti gli aromi

**COME DEGUSTARLO**

**ABBINAMENTI** Ideale con pesce azzurro grigliato, carni bianche, verdure, primi a base di pesce e crostacei

**CALICE CONSIGLIATO** Tulipano

**TEMPERATURA CONSIGLIATA** 9°C

**SUL MERCATO**

**CANALE DISTRIBUTIVO**

Ho.re.ca.

**PRODUZIONE ANNUALE**

15.000 bottiglie

**FORMATI** 75 cl

**CONFEZIONE** Da sei bottiglie

**DATI AGRONOMICI**

**TIPO DI VITICOLTURA**

Controspalliera

**VITIGNI UTILIZZATI** 100% Grillo

**UBICAZIONE VIGNETI**

Territorio DOC Erice

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

**TIPO DI SUOLO** Calcareo - argilloso

**ESPOSIZIONE DELLE VITI**

Nord

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot

**CEPPI/HA** 5000

**RESA UVA Q.LI/HA** 70

**EPOCA VENDEMMIALE** Terza

decade di agosto

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA**

Raccolta manuale

**DATI ENOLOGICI**

**GRADAZIONE ALCOLICA**

12,5% Vol.

**CONCENTRAZIONE DI SOLFITI** 90 mg/Lt

**VINIFICAZIONE IN BIANCO**

Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4°C).

Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, termocontrollata. Imbottigliamento a freddo.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**

4 mesi

**LONGEVITA' DEL VINO** 5 anni



## Calebianche

Un Catarratto in purezza che esprime le sue caratteristiche varietali con classe ed armonia. Le uve sono raccolte manualmente in piccole cassette per preservare l'integrità degli acini. Il Calebianche Catarratto è caratterizzato da un bouquet aromatico di melone e pesca arricchito dalla soave presenza di note di fiori primaverili con un finale ammandorlato. Un connubio di fattori che fanno di questo vino un prodotto versatile, capace di scaturire emozioni intense e ricordi sopiti.

**DENOMINAZIONE** DOC Erice

### ANALISI ENO-SENSORIALE

**COLORE** Giallo paglierino, limpido e acceso

**PROFUMO** Grandi note di melone bianco e pesca vengono arricchite da sentori floreali di zagara e gelsomino

**GUSTO** Morbido e secco, è dotato di una eccellente sapidità che ne esalta gli aromi. Il finale è lungo ed armonico

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI** Crudi di pesce, crostacei, molluschi, tonno alla piastra, pesce spada. Si sposa bene anche con carni bianche e verdure scottate

**CALICE CONSIGLIATO** Tulipano

**TEMPERATURA CONSIGLIATA** 9°C

### SUL MERCATO

#### CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

#### PRODUZIONE ANNUALE

12.000 bottiglie

**FORMATI** 75 cl

**CONFEZIONE** Da sei bottiglie

### DATI AGRONOMICI

#### TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

**VITIGNI UTILIZZATI** 100%

Catarratto

#### UBICAZIONE VIGNETI

Territorio DOC Erice

**ALTITUDINE** 350 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** 75

**EPOCA VENDEMMIALE** Prima decade di settembre

#### TIPOLOGIA DI RACCOLTA

Raccolta manuale

### DATI ENOLOGICI

#### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.

**CONCENTRAZIONE DI SOLFITI** 90 mg/Lt

#### VINIFICAZIONE IN BIANCO

Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4°C).

Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, termocontrollata. Imbottigliamento a freddo.



## Grillidimare

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

**DENOMINAZIONE** IGT Terre Siciliane

**ANALISI ENO-SENSORIALE**

**COLORE** Giallo paglierino brillante

**PROFUMO** Al naso aggraziate note floreali si mescolano a delicati sentori di spezie e salvia

**GUSTO** Al palato risulta fresco, piacevolmente sapido ed armonico

**COME DEGUSTARLO**

**ABBINAMENTI** Ideale con aperitivi, primi e secondi di pesce. Crudités e crostacei sono eccellenti da accompagnare con questo vino mosso

**CALICE CONSIGLIATO** Tulipano  
**TEMPERATURA CONSIGLIATA** 6°C

**SUL MERCATO**

**CANALE DISTRIBUTIVO**

Ho.re.ca.

**PRODUZIONE ANNUALE**

18.000 bottiglie

**FORMATI** 75 cl

**CONFEZIONE** Da sei bottiglie

**DATI AGRONOMICI**

**TIPO DI VITICOLTURA**

Controspalliera

**VITIGNI UTILIZZATI** 100% Grillo

**UBICAZIONE VIGNETI**

Territorio DOC Erice

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

**TIPO DI SUOLO** Calcareo - argilloso

**ESPOSIZIONE DELLE VITI**

Nord

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot

**CEPPI/HA** 4000

**RESA UVA Q.LI/HA** 60

**EPOCA VENDEMMIALE**

Seconda decade di Agosto

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA**

Raccolta manuale

**DATI ENOLOGICI**

**GRADAZIONE ALCOLICA**

11,5% Vol.

**CONCENTRAZIONE DI SOLFITI** 95 mg/Lt

**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.



## Müller Thurgau

Una varietà a bacca bianca originaria della Germania che in Sicilia rivela piacevolezza ed aromaticità tra i suoi punti di forza. Il Müller Thurgau di Casa Vinicola Fazio è 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. La vendemmia avviene in cassette per preservare l'integrità degli acini.

**DENOMINAZIONE** DOC Erice

### ANALISI ENO-SENSORIALE

**COLORE** Giallo verdolino, brillante e cristallino

**PROFUMO** Soavi note di frutta a pasta gialla, pesca tabacchiera, melone bianco si accostano, perfettamente, a sentori di fiori di ciliegio e gelsomino

**GUSTO** Al palato è avvolgente e armonico, con grande scorrevolezza e persistenza degli aromi. Sapidità e freschezza esaltano il bouquet, fruttato e floreale

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI** Ideale in abbinamento a primi e secondi di pesce, crostacei, crudi di mare. Si sposa bene anche con carni bianche e formaggi semi stagionati  
**CALICE CONSIGLIATO** Tulipano  
**TEMPERATURA CONSIGLIATA** 9°C

### SUL MERCATO

**CANALE DISTRIBUTIVO**

Ho.re.ca.

**PRODUZIONE ANNUALE**

22.000 bottiglie

**FORMATI** 75 cl

**CONFEZIONE** Da sei bottiglie

### DATI AGRONOMICI

**TIPO DI VITICOLTURA**

Controspalliera

**VITIGNI UTILIZZATI** Müller Thurgau

**UBICAZIONE VIGNETI**

Territorio DOC Erice

**ALTITUDINE** 450/500 metri s.l.m.

**TIPO DI SUOLO** Franco-argilloso ricco di carbonati e calcareniti

**ESPOSIZIONE DELLE VITI**

Nord

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot

**CEPPI/HA** 4000/4500

**RESA UVA Q.LI/HA** 60

**EPOCA VENDEMMIALE**

Seconda decade di agosto

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA**

Raccolta manuale

### DATI ENOLOGICI

**GRADAZIONE ALCOLICA**

12,5 % Vol.

**CONCENTRAZIONE DI SOLFITI** 95 mg

**VINIFICAZIONE IN BIANCO**

Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4°C).

Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, termocontrollata. Imbottigliamento a freddo.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**

3 mesi

**LONGEVITÀ DEL VINO** 6 anni



## Torre dei Venti

Un vitigno storico, il Nero d'Avola, dà vita a questo rosso corposo ed armonico. La particolare conformazione geologica dei terreni e un clima ventilato donano alle uve caratteristiche uniche ed eleganti. La raccolta avviene manualmente consentendo di salvaguardare l'integrità degli acini. Il Torre dei Venti sprigiona sentori di frutta rossa matura e spezie che si susseguono all'unisono cullando il palato in un viaggio emozionale avvincente ed appassionante.

**DENOMINAZIONE** DOC Erice

**ANALISI ENO-SENSORIALE**

**COLORE** Rosso rubino, limpido e acceso

**PROFUMO** Al naso risaltano note di frutti di bosco e spezie con delicati sentori di prugne secche e fichi

**GUSTO** Al palato caldo ed avvolgente. La grande sapidità lo innalza aromaticamente. Il finale è lungo e piacevole

**COME DEGUSTARLO**

**ABBINAMENTI** Secondi a base di carne alla brace e al forno, polpette al sugo. Bene anche con salumi e formaggi stagionati

**CALICE CONSIGLIATO** Ballon grande

**TEMPERATURA CONSIGLIATA** 16°C

**SUL MERCATO**

**CANALE DISTRIBUTIVO**

Ho.re.ca.

**PRODUZIONE ANNUALE**

17.000 bottiglie

**FORMATI** 75 cl

**CONFEZIONE** Da sei bottiglie

**DATI AGRONOMICI**

**TIPO DI VITICOLTURA**

Controspalliera

**VITIGNI UTILIZZATI** 100% Nero d'Avola

**UBICAZIONE VIGNETI** Sicilia Occidentale

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

**TIPO DI SUOLO** Franco-argilloso

**ESPOSIZIONE DELLE VITI**

Sud - Sud Est

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot

**CEPPI/HA** 4000

**RESA UVA Q.LI/HA** 60

**EPOCA VENDEMMIALE** Prima

decade di settembre

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA**

Raccolta manuale

**DATI ENOLOGICI**

**GRADAZIONE ALCOLICA**

13,5 % Vol.

**CONCENTRAZIONE DI SOLFITI** 70 mg

**VINIFICAZIONE IN ROSSO**

Follatura tradizionale delle bucce, macerazione a temperatura

controllata tra i 25 e i 28°C. Elevage in botti di rovere francese per 8/10

mesi. Imbottigliamento a freddo

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**

1 anno

**LONGEVITÀ DEL VINO** Oltre 10 anni



## Luce d'Oriente

Un rosso equilibrato ideale per cene a base di carne, alle quali aggiunge eleganza e persistenza. Nasce dall'attenta raccolta delle uve in vigneto, utilizzando unicamente piccole cassette, grazie alle quali viene preservata l'integrità degli acini. 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.

**DENOMINAZIONE** DOC Erice

### ANALISI ENO-SENSORIALE

**COLORE** Rosso rubino, intenso e impenetrabile

**PROFUMO** Al naso risaltano soavi note di frutta rossa come prugna e ciliegia, contornati dai classici sentori varietali di spezie

**GUSTO** Al palato risulta morbido ed equilibrato. Il tannino è setoso ed accompagna sontuosamente le note fruttate. Il finale è lungo e persistente

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI** Taglieri di salumi e formaggi stagionati, primi e secondi a base di carne rossa, lasagna, cannelloni

**CALICE CONSIGLIATO** Ballon grande

**TEMPERATURA CONSIGLIATA** 16°C

### SUL MERCATO

**CANALE DISTRIBUTIVO** Ho.re.ca.

**PRODUZIONE ANNUALE** 12.000 bottiglie

**FORMATI** 75 cl

**CONFEZIONE** Da sei bottiglie

### DATI AGRONOMICI

#### TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

**VITIGNI UTILIZZATI** 100% Syrah

**UBICAZIONE VIGNETI** Sicilia

Occidentale

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

**TIPO DI SUOLO** Franco-argilloso

**ESPOSIZIONE DELLE VITI**

Sud - Sud Ovest

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot

**CEPPI/HA** 4000/4500

**RESA UVA Q.LI/HA** 60

**EPOCA VENDEMMIALE** Prima decade di settembre

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA**

Raccolta manuale

### DATI ENOLOGICI

#### GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.

**CONCENTRAZIONE DI SOLFITI** 70 mg

**VINIFICAZIONE IN ROSSO**

Follatura tradizionale delle bucce, macerazione a temperatura controllata tra i 25 e i 28°C. Élevage

in botti di rovere francese per 8/10 mesi. Imbottigliamento a freddo.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**

3 mesi

**LONGEVITÀ DEL VINO** Oltre 10 anni



# linea Vigne di Pietrasacra

*Rese ridotte per pianta e qualità superiore. Le vecchie vigne dell'azienda, di età media oltre i 70 anni, impiantate con Catarratto e Grillo ma anche altre quote di vigneto più recenti, tra i 50 e i 30 anni di vita, con Nero D'Avola, Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Piccole produzioni di nicchia, provenienti da single vineyard di poco meno di due ettari, da cui nascono vini affinati in barrique di grande struttura e complessità, al vertice della piramide qualitativa di Casa Vinicola Fazio.*

TRENTA SALMI  
PIETRASACRA  
CARTESIANO



## Trenta Salmi

Un grande bianco di Sicilia, Catarratto in purezza, che conquista il palato per varietà di aromi e per l'eleganza sopraffina di cui è dotato. Il Trenta Salmi, il vino bianco più aristocratico di Casa Vinicola Fazio, è caratterizzato da soavi note fruttate di vaniglia e crema che lo rendono un vero e proprio gioiello enologico.

**DENOMINAZIONE** IGT Terre Siciliane

### ANALISI ENO-SENSORIALE

**COLORE** Giallo dorato intenso

**PROFUMO** Note di frutta a pasta bianca e frutta esotica si mescolano con la leggiadra dolcezza della vaniglia e della frutta secca; impreziosito dal profumo di buccia di limone

**GUSTO** Al palato elegante, sofisticato. Le note aromatiche si susseguono grazie ad una maestosa sapidità. Il finale è avvolgente, persistente ed armonico

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI** Eccellente con pesce azzurro alla brace, pesce spada, primi con crostacei e molluschi. Si sposa bene anche con le carni bianche, in particolare con il coniglio in umido

**CALICE CONSIGLIATO** Tulipano grande

**TEMPERATURA CONSIGLIATA** 13-14°C

### SUL MERCATO

#### CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

**PRODUZIONE ANNUALE** 3.000 bottiglie

**FORMATI** 75 cl

**CONFEZIONE** Da sei bottiglie

### DATI AGRONOMICI

**TIPO DI VITICOLTURA** Alberello Greco di oltre 60 anni di età

**VITIGNI UTILIZZATI** 100% Catarratto

**UBICAZIONE VIGNETI** Sicilia Occidentale

**ALTITUDINE** 350 metri s.l.m.

**TIPO DI SUOLO** Calcareo-argilloso

**ESPOSIZIONE DELLE VITI**

Nord - Nord Est

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot

**CEPPI/HA** 5000

**RESA UVA Q.LI/HA** 50

**EPOCA VENDEMMIALE**

Seconda decade di settembre

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA**

Raccolta manuale

### DATI ENOLOGICI

**GRADAZIONE ALCOLICA**

13 % Vol.

**CONCENTRAZIONE DI SOLFITI** 60 mg/Lt

**VINIFICAZIONE IN BIANCO**

Pressatura soffice con presse a membrana, decantazione statica dei mosti e lenta fermentazione in barriques di rovere a media tostatura.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**

6 mesi



## Cartesiano

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, arricchito poi dalla piacevole presenza di aromi terziari. Un rosso iconico e seducente, in grado di suscitare sensazioni uniche e inimitabili.

**DENOMINAZIONE** IGT Terre Siciliane

### ANALISI ENO-SENSORIALE

**COLORE** Rosso granato, intenso e impenetrabile

**PROFUMO** Al naso risaltano note di frutti di bosco e ciliegia che si abbinano a eleganti sentori di spezie, vaniglia e cacao

**GUSTO** Armonico e avvolgente. Il tannino è sontuoso e incredibilmente vellutato. Risulta giustamente sapido con un finale quasi interminabile, costellato da aromi speziati e di frutta

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI** Si sposa bene con carni rosse alla brace, faraona e formaggi stagionati

### CALICE CONSIGLIATO

Bordeaux rosso

### TEMPERATURA

CONSIGLIATA 13-14°C

### SUL MERCATO

### CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

**PRODUZIONE ANNUALE** 3.000 bottiglie

**FORMATI** 75 cl

**CONFEZIONE** Da sei bottiglie

### DATI AGRONOMICI

### TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

**VITIGNI UTILIZZATI** 40%

Cabernet Sauvignon - 10% Cabernet Franc - 30% Merlot - 20% Nero d'Avola

**UBICAZIONE VIGNETI** Sicilia Occidentale

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

**TIPO DI SUOLO** Calcereo-argilloso

### ESPOSIZIONE DELLE VITI

Sud - Sud Ovest

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

**CEPPI/HA** 4000/4500

**RESA UVA Q.LI/HA** 55 - 60

**EPOCA VENDEMMIALE** Prima decade di settembre

### TIPOLOGIA DI RACCOLTA

Raccolta manuale

### DATI ENOLOGICI

### GRADAZIONE ALCOLICA

14 % Vol.

**CONCENTRAZIONE DI SOLFITI** 65 mg/Lt

### VINIFICAZIONE IN ROSSO

Follatura tradizionale delle bucce, macerazione a temperatura controllata. Accurato élevage in barrique francesi di II° e III° passaggio per 12-14 mesi. Imbottigliamento a freddo.



## Pietrasacra

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, ma intensi e decisi nel gusto.

**DENOMINAZIONE** DOC Erice

### ANALISI ENO-SENSORIALE

**COLORE** Rosso rubino intenso, con riflessi granati

**PROFUMO** Al naso risaltano soavi note di frutta rossa matura come ciliegia, more e prugne. Si scorgono anche incantevoli sentori di spezie, tabacco e vaniglia

**GUSTO** Intenso, elegante, di grande struttura. Ad ogni sorso è possibile apprezzare il formidabile bouquet aromatico e la fantastica sapidità. Interminabile il finale, fine ed avvolgente

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI** Ideale con piatti dal sapore forte e deciso. Si sposa bene anche con le carni rosse alla brace, come l'anatra ripiena al forno

### CALICE CONSIGLIATO

Bordeaux rosso

### TEMPERATURA

CONSIGLIATA 16°C

### SUL MERCATO

### CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

**PRODUZIONE ANNUALE** 6.000 bottiglie (75 cl) / 1.000 bottiglie (150 cl)

**FORMATI** 75 cl - 150 cl

**CONFEZIONE** Da sei bottiglie

### DATI AGRONOMICI

### TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

**VITIGNI UTILIZZATI** 100% Nero d'Avola

**UBICAZIONE VIGNETI** Sicilia Occidentale

**ALTITUDINE** 250 metri s.l.m.

**TIPO DI SUOLO** Calcareo-argilloso

### ESPOSIZIONE DELLE VITI

Nord

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

**CEPPI/HA** 4000/4500

**RESA UVA Q.LI/HA** 35

**EPOCA VENDEMMIALE** Prima decade di settembre

### TIPOLOGIA DI RACCOLTA

Raccolta manuale

### DATI ENOLOGICI

### GRADAZIONE ALCOLICA

14 % Vol.

**CONCENTRAZIONE DI SOLFITI** 80 mg/Lt

### VINIFICAZIONE IN ROSSO

Follatura tradizionale delle bucce e maturazione lunga a temperatura controllata. Accurato élevage in barriques di Allier-Tronçaise per 24 mesi. Imbottigliato a freddo.



# La nostra arte spumantistica



*Moscato Bianco, Grillo, Chardonnay, Nerello Mascalese e Nero d'Avola sono le uve con cui produciamo i nostri spumanti, ognuno con una sua storia e una sua precisa identità. Bollicine ideali per accompagnarvi durante tutto l'arco della giornata: dall'aperitivo al dolce, ma anche a tutto pasto*

Un inedito racconto della Sicilia – iniziato oltre venti anni fa – che oggi è riuscito a ritagliarsi uno spazio tutto suo. Petali Moscato Dolce, Blanc de Blancs Chardonnay, Grillo Brut e Nerello Mascalese Rosè Extra Dy celebrano l'arte spumantistica di un'azienda che, prima degli altri, è riuscita a scorgere le potenzialità e la vocazione innata di un territorio caratterizzato da forti escursioni termiche proprie della Doc Erice. Spumanti identitari, fedeli espressioni di un territorio vitivinicolo davvero straordinario.

# gli Spumanti

*Eleganza e complessità, potenza e leggerezza. Nati dall'intrigante idea di dimostrare come la Sicilia sia anche terra di spumanti, il progetto di sperimentazione spumantistica di Casa Vinicola Fazio prende vita attraverso prestigiose cuvée, con uve di Moscato Bianco, Grillo, Chardonnay, Nerello Mascalese e Nero d'Avola sapientemente lavorate secondo il tradizionale metodo Charmat.*

GRILLO BRUT

BLANC DE BLANCS

ROSÈ EXTRA DRY

PETALI MOSCATO





## Grillo Brut

Un Grillo spumantizzato con metodo Charmat, che rispecchia appieno le caratteristiche varietali con grande classe ed ottima struttura. Le uve sono raccolte in cassette leggermente in anticipo sulla maturazione per poi essere diraspate e macerate a freddo. 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.

**DENOMINAZIONE** DOC Sicilia

### ANALISI ENO-SENSORIALE

**COLORE** Giallo paglierino, acceso e brillante

**PROFUMO** Delicate note di agrumi e frutti e polpa bianca si mescolano piacevolmente a sentori di erbe aromatiche

**GUSTO** In bocca cremoso e leggermente sapido. Tutti gli aromi vengono esaltati grazie ad un corpo delicato e armonioso

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI** Ottimo come aperitivo o accostato a crudi di pesce. Ideale a tutto pasto

**CALICE CONSIGLIATO** Flûte  
**TEMPERATURA**

**CONSIGLIATA** 4-6°C

### SUL MERCATO

#### CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

#### PRODUZIONE ANNUALE

16.000 bottiglie (75 cl) / 2.000  
bottiglie (150 cl)

**FORMATI** 75 cl - 150 cl

**CONFEZIONE** Da sei bottiglie

### DATI AGRONOMICI

#### TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

**VITIGNI UTILIZZATI** 100% Grillo

**UBICAZIONE VIGNETI** Sicilia

Occidentale

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

**TIPO DI SUOLO** Calcareo-  
argilloso

#### ESPOSIZIONE DELLE VITI

Sud - Sud Ovest

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

**CEPPI/HA** 4500

**RESA UVA Q.LI/HA** 60

#### EPOCA VENDEMMIALE

Seconda decade di agosto

#### TIPOLOGIA DI RACCOLTA

Raccolta manuale

### DATI ENOLOGICI

#### GRADAZIONE ALCOLICA

12 % Vol.

**CONCENTRAZIONE DI  
SOLFITI** 95 mg/Lt

**VINIFICAZIONE** Diraspatura,  
macerazione a freddo delle bucce  
con il mosto (4° C). Pressatura  
soffice degli acini e fermentazione  
molto lenta a bassa temperatura.

Presatura di spuma con il metodo  
Charmat.

#### AFFINAMENTO IN

**AUTOCLAVE** 3 mesi "sur lie" con  
agitazione giornaliera

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**  
3 mesi

**LONGEVITA' DEL VINO** 5 anni

## Blanc de Blancs

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 intenso bouquet e a scelte di lavorazione impeccabili 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. Sosta sui lieviti in autoclave per un periodo superiore ai nove mesi. Uno spumante di gran classe al vertice della piramide di qualità di Casa Vinicola Fazio.

**DENOMINAZIONE** DOC Sicilia

### ANALISI ENO-SENSORIALE

**COLORE** Giallo paglierino acceso

**PERLAGE** Fine e persistente

**PROFUMO** Al naso si percepiscono note floreali di gelsomino e zagara, con sentori di frutti a pasta bianca e crosta di pane

**GUSTO** Sapido e raffinato. Al palato pieno ed avvolgente, sprigiona i suoi aromi con grande raffinatezza

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI** Ideale come aperitivo o con piatti a base di pesce, molluschi e crostacei

**CALICE CONSIGLIATO** Flûte

**TEMPERATURA**

**CONSIGLIATA** 6-8°C

### SUL MERCATO

**CANALE DISTRIBUTIVO**

Ho.re.ca.

**PRODUZIONE ANNUALE**

6.000 bottiglie (75 cl) / 1.000  
bottiglie (150 cl)

**FORMATI** 75 cl - 150 cl

**CONFEZIONE** Da sei bottiglie

### DATI AGRONOMICI

**TIPO DI VITICOLTURA**

Controspalliera

**VITIGNI UTILIZZATI** 100%

Chardonnay

**UBICAZIONE VIGNETI** Sicilia

Occidentale

**ALTITUDINE** 300/400 metri s.l.m.

**TIPO DI SUOLO** Calcareo-

argilloso

**ESPOSIZIONE DELLE VITI**

Nord Est

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot

**CEPPI/HA** 4000/4500

**RESA UVA Q.LI/HA** 60

**EPOCA VENDEMMIALE** Prima  
decade di agosto

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA**

Raccolta manuale

### DATI ENOLOGICI

**GRADAZIONE ALCOLICA**

12,5% Vol.

**CONCENTRAZIONE DI  
SOLFITI** 95 mg/Lt

**VINIFICAZIONE** Diraspatura,  
macerazione a freddo delle bucce

con il mosto (4° C). Pressatura  
soffice degli acini e fermentazione  
molto lenta, termo-controllata.

Presatura di spuma con il metodo  
Charmat lungo.

**AFFINAMENTO IN**

**AUTOClave** 8-10 mesi “ sur lie”  
con agitazione giornaliera

**LONGEVITA' DEL VINO** 10 anni







## Rosè extra dry

Fresco, identitario, aromatico. Un Nerello Mascalese spumantizzato rosé che esalta le caratteristiche del vitigno, elegante e raffinato. La raccolta delle uve avviene manualmente, con un'ulteriore selezione in cantina prima della pressatura soffice a temperatura controllata. 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.

**DENOMINAZIONE** DOC Sicilia

### ANALISI ENO-SENSORIALE

**COLORE** Rosa aranciato, acceso e brillante

**PROFUMO** Al naso intenso e floreale. Si percepisce un leggero retrogusto di resina e spezie

**GUSTO** Al palato esplodono le note aromatiche di frutti di bosco e amarena. La grande acidità e sapidità esaltano la delicatezza del bouquet

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI** Aperitivi, primi e secondi base di pesce, verdure scottate o alla griglia

**CALICE CONSIGLIATO** Flûte  
**TEMPERATURA**

**CONSIGLIATA** 6-8°C

### SUL MERCATO

#### CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

#### PRODUZIONE ANNUALE

6.000 bottiglie (75 cl) / 1.000 bottiglie (150 cl)

**FORMATI** 75 cl - 150 cl

**CONFEZIONE** Da sei bottiglie

### DATI AGRONOMICI

#### TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

**VITIGNI UTILIZZATI** 100%

Nerello Mascalese

**UBICAZIONE VIGNETI** Sicilia Occidentale

**ALTITUDINE** 350 metri s.l.m.

**TIPO DI SUOLO** Calcareo-argilloso

#### ESPOSIZIONE DELLE VITI

Sud Ovest

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

**CEPPI/HA** 4500

**RESA UVA Q.LI/HA** 55

#### EPOCA VENDEMMIALE

Seconda decade di agosto

#### TIPOLOGIA DI RACCOLTA

Raccolta manuale

### DATI ENOLOGICI

#### GRADAZIONE ALCOLICA

12 % Vol.

**CONCENTRAZIONE DI SOLFITI** 90 mg/Lt

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

#### AFFINAMENTO IN

**AUTOCLAVE** 3 mesi "sur lie" con agitazione giornaliera

**LONGEVITA' DEL VINO** 5 anni



## Petali Moscato

Un vino spumante dolce da uve di Moscato bianco, storico vitigno siciliano ricco di storia, profumi e tradizioni. Le tipiche caratteristiche varietali vengono esaltate dalla presa di spuma, effettuata direttamente nella cuvée, composta integralmente dal mosto d'uva fresco di prima spremitura, senza l'utilizzo di vino base. Il Petali Moscato è un'elegante etichetta caratterizzata da un pregiato bouquet di frutta a polpa bianca, con suadenti note di fiori bianchi che ne esaltano il finale armonioso, quasi etereo.

**DENOMINAZIONE** DOC Sicilia

### ANALISI ENO-SENSORIALE

**COLORE** Giallo paglierino acceso

**PERLAGE** Fine e persistente

**PROFUMO** Al naso risulta raffinato e ampio, con note floreali e fruttate di rosa e pesca bianca

**GUSTO** Al palato le delicate note abboccate di uva matura si sposano perfettamente con il profilo vellutato del vino. Il finale è armonico e avvolgente

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI** Si sposa bene con dolci, macedonie di frutta e formaggi a pasta dura

**CALICE CONSIGLIATO** Flûte

**TEMPERATURA**

**CONSIGLIATA** 6-8°C

### SUL MERCATO

#### CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

#### PRODUZIONE ANNUALE

9.000 bottiglie (75 cl) / 1.000 bottiglie (150 cl)

**FORMATI** 75 cl - 150 cl

**CONFEZIONE** Da sei bottiglie

### DATI AGRONOMICI

#### TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

**VITIGNI UTILIZZATI** 100%

Moscato d'Alessandria

**UBICAZIONE VIGNETI** Sicilia Occidentale

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

**TIPO DI SUOLO** Calcareo-argilloso

#### ESPOSIZIONE DELLE VITI

Nord Est

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

**CEPPI/HA** 4000/4500

**RESA UVA Q.LI/HA** 60

**EPOCA VENDEMMIALE** Prima decade di agosto

#### TIPOLOGIA DI RACCOLTA

Raccolta manuale

### DATI ENOLOGICI

#### GRADAZIONE ALCOLICA

7 % Vol.

**CONCENTRAZIONE DI SOLFITI** 95 mg/Lt

**VINIFICAZIONE** Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4° C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, termo-controllata.

Presa di spuma con il metodo Charmat.

#### AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi

**LONGEVITA' DEL VINO** 2 anni

# i Distillati

*Dalla selezione delle migliori vinacce di Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon e Merlot, prodotte nel territorio di Erice e conservate in atmosfera controllata, nascono due grappe dal sapore ricco e avvolgente, che al palato rivelano grande armonia e persistenza. Pietrasacra ed Excelsa si distinguono per la loro spiccata personalità, grazie anche alle delicate e avvolgenti note di sottobosco con sentori tipici dei vitigni di origine.*

GRAPPA DI PIETRASACRA  
EXCELSA



## 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. I sentori di frutta rossa matura del Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon e Merlot si esaltano in questa distillazione, donando un senso di pienezza organolettica che ascende ad un'eleganza quasi austera.

**PRODUTTORE** Fazio Casa

Vinicola in 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 cucchiaio a base di cioccolato, ideale compagna per un buon sigaro.



## Excelsa

Una grappa di spessore, realizzata con metodo artigianale, fedele espressione di un territorio inimitabile, ricco di storia e tradizioni: la DOC Erice. I sentori di frutta rossa matura del Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon e Merlot si esaltano in questa distillazione, donando un senso di pienezza organolettica che ascende ad un'eleganza quasi austera.

**PRODUTTORE** Fazio Casa

Vinicola in Erice

**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.



## il nostro passito

### ZY

Un vino passito di Zibibbo in purezza, uno dei vitigni più identitari della Sicilia occidentale 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 etichetta di grande pregio, caratterizzata da un'esplosiva complessità aromatica di frutta candita, cannella e vaniglia, impreziosita dalla delicatezza dei sentori che dona eleganza e gusto.

**DENOMINAZIONE** DOC Erice

### ANALISI ENO-SENSORIALE

**COLORE** Ambrato, acceso e splendente

**PROFUMO** Al naso si percepiscono note aromatiche di frutta candita e paglia secca, contornate da sentori di spezie dolci come cannella e vaniglia

**GUSTO** In bocca è dolce e avvolgente con un finale lungo e persistente

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI** Ideale come dopo pasto, con dessert o cantucci. Si sposa perfettamente anche con formaggi erborinati o di media stagionatura

**CALICE CONSIGLIATO** Tulipano piccolo

**TEMPERATURA CONSIGLIATA** 10°C

### SUL MERCATO

**CANALE DISTRIBUTIVO** Ho.re.ca.

**PRODUZIONE ANNUALE** 3.500 bottiglie

**FORMATI** 50 cl

**CONFEZIONE** Da sei bottiglie

### DATI AGRONOMICI

#### TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

**VITIGNI UTILIZZATI** 100% Zibibbo

#### UBICAZIONE VIGNETI

Territorio DOC Erice

**ALTITUDINE** 300 metri s.l.m.

**TIPO DI SUOLO** Franco-argilloso

#### ESPOSIZIONE DELLE VITI

Nord

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

**CEPPI/HA** 5000

**RESA UVA Q.LI/HA** 55

**EPOCA VENDEMMIALE** Prima decade di ottobre

#### TIPOLOGIA DI RACCOLTA

Raccolta manuale

### DATI ENOLOGICI

#### GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % Vol.

**CONCENTRAZIONE DI SOLFITI** 85 mg/Lt

**VINIFICAZIONE** Pressatura e fermentazione a temperatura controllata. Dopo la fine dell'appassimento le uve vengono sgrappolate a mano e poste ad infusione nel mosto in fermentazione.

#### AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi

**LONGEVITA' DEL VINO** 6 anni



## il nostro olio

### Fazioli

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

**AREA GEOGRAFICA** Provincia di  
Trapani

**PROVENIENZA** Da aziende  
tecnicamente assistite della filiera

**ALTITUDINE** 100/400 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 giallo-  
dorati

**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

FAZIO

*Amore per l'arte della viticoltura*



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



[www.casavinicolafazio.it](http://www.casavinicolafazio.it)



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013