corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 1

Storie di uomini e di vino

FAZIO

Casa Vinicola in Erice

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 2

da sinistra Roberta Zaccarini Fazio, Vincenzo Fazio, Giacomo Ansaldi, Mimmo Fazio, Lilly Ferro Fazio

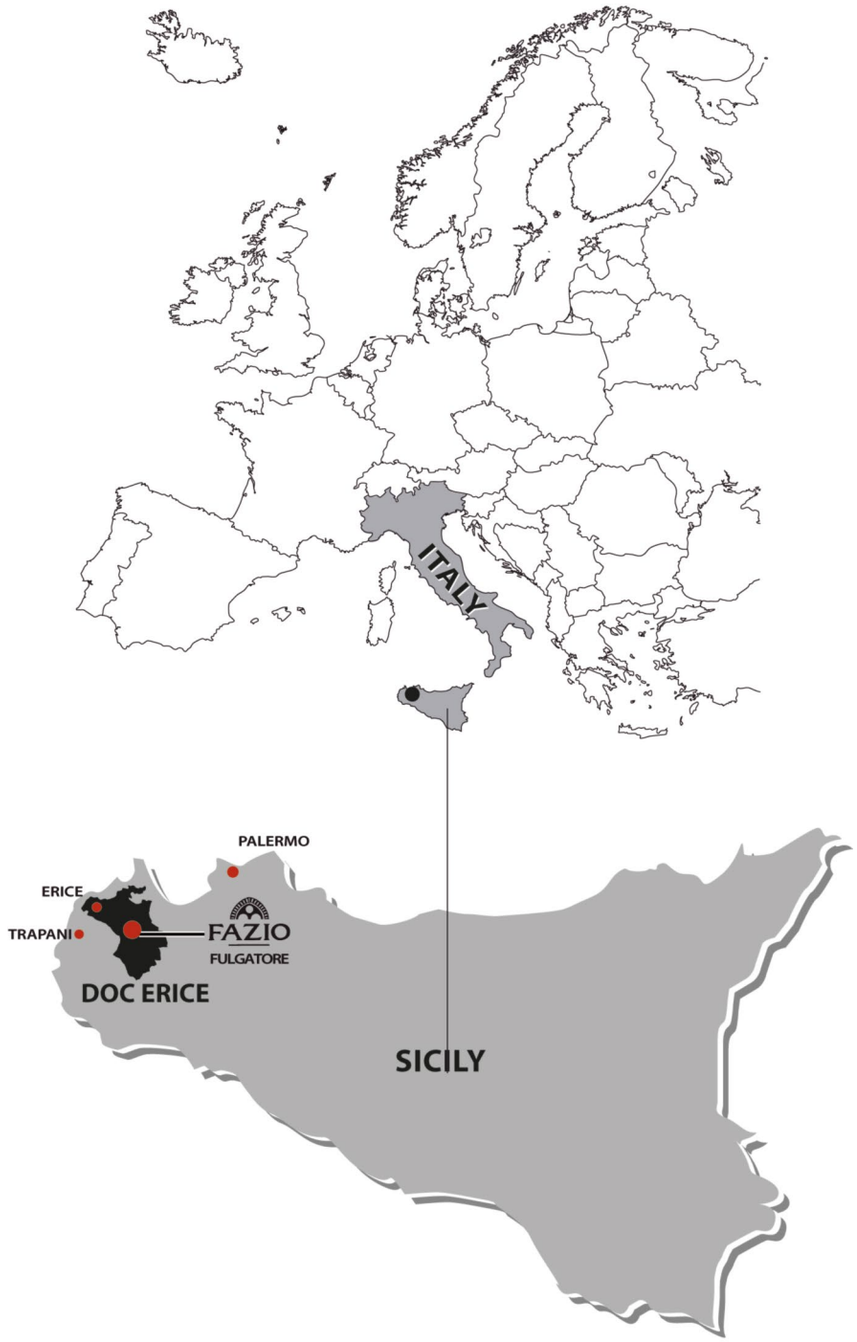
corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 3

La famiglia

- La storia dell'Azienda Fazio racconta di una famiglia che da quattro generazioni interpreta con passione e dedizione l'arte della viticoltura e della vinificazione.
- Girolamo e Vincenzo Fazio sono gli artefici della trasformazione della proprietà di famiglia in una moderna ed efficiente azienda vinicola ubicata nel comune di Erice nel quadrante nord occidentale della provincia di Trapani.
- La famiglia Fazio è stata parte attiva e determinante nell'ottenere il riconoscimento della D.O.C. Erice che rafforza il legame tra produzione e un territorio dalle caratteristiche geologiche e climatiche uniche.
- L'enologo Giacomo Ansaldi, è impegnato da anni nello studio e nella valorizzazione di biotipi autoctoni siciliani.

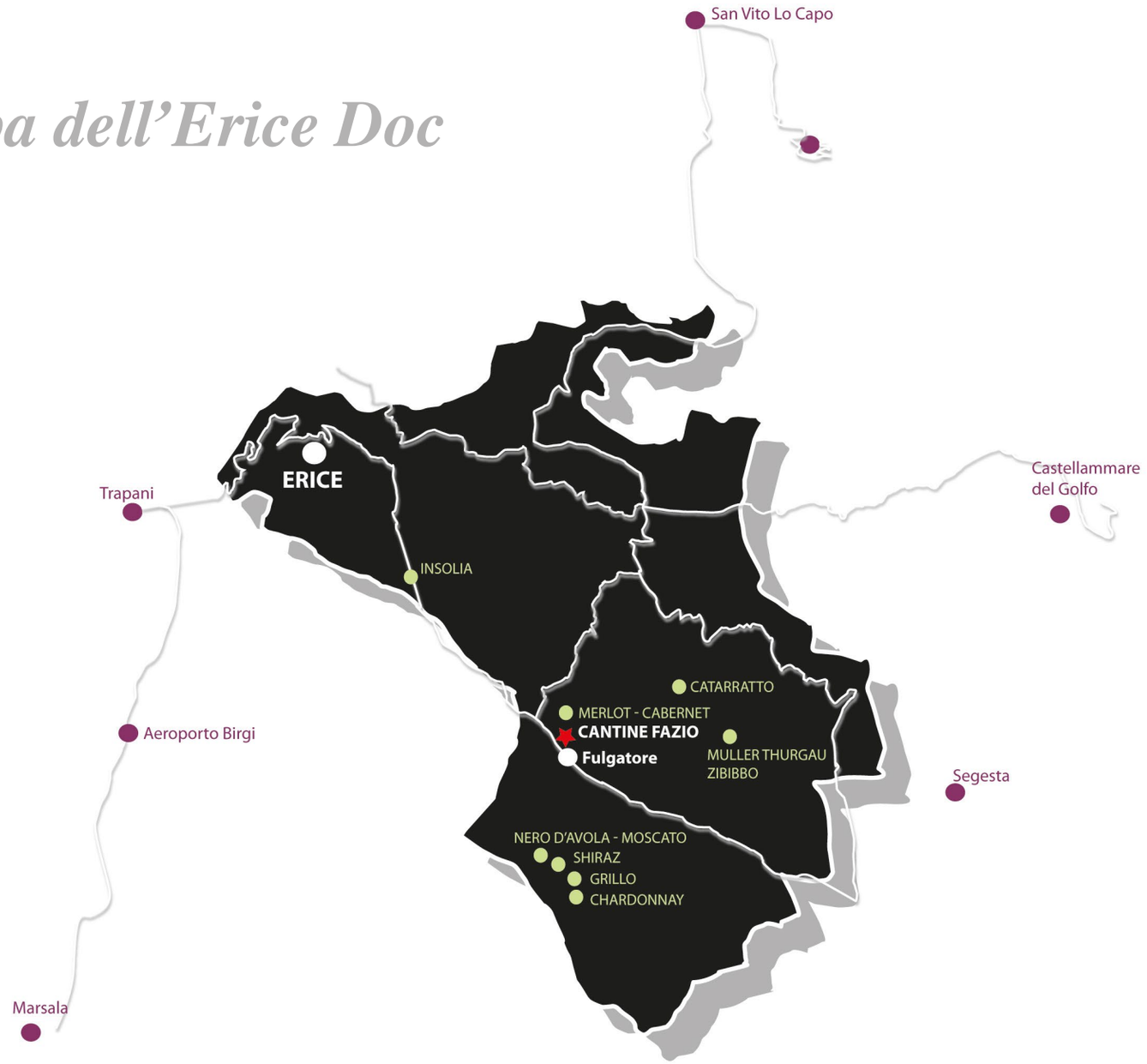
corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 4

La Sicilia in Europa



corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 5

Mappa dell'Erice Doc



corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 6

Campanile della Chiesa Matrice di Erice con vista sulle isole Egadi

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 7

Il Territorio dell'Erice Doc

- Il territorio dell'Erice Doc è situato nella Sicilia Occidentale a nord della città di Trapani.
  Un territorio leggendario disseminato di testimonianze storiche uniche al mondo e di scorci naturalistici di rara bellezza.

- Vitigni come grillo, catarratto, insolia e nero d'avola sono qui coltivati da tempi immemorabili e trovano nel comprensorio di Erice la loro sede naturale.

- I vigneti di proprietà sono stati impiantati tra i 250 e i 600 metri di altitudine valutando accuratamente l'esposizione e la composizione dei terreni.

- Il clima fresco e ventilato, la presenza di rilievi montuosi e la relativa vicinanza del mare conferiscono al territorio della Erice Doc caratteristiche uniche ed esclusive.
  La particolare conformazione geologica dei terreni dona alle uve profumi, freschezza e sapidità sostenuta da una buona acidità.

la bariccaia

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 9

I nostri valori in cantina

- Obiettivo principale è quello di ottenere vini moderni, fini ed eleganti, sostenuti da acidità e freschezza espressione della terra dalla quale provengono.
- I tipi di terreno, le condizioni meteorologiche, la conformazione geologica dei terreni, i vitigni e lo stile di vinificazione sono tutti fattori decisivi che conferiscono a ciascun vino un carattere unico.
- Valorizziamo tipologie di uve autoctone come grillo, insolia, catarratto e nero d'avola presenti da secoli nel comprensorio di Erice, loro territorio di elezione, vinificandole in purezza ed esaltandone con moderne tecnologie il profilo organolettico.
- Abbiamo selezionato importanti varietà di vitigni alloctoni adattandoli al clima mediterraneo delle nostre terre, ottenendo vini unici destinati ad un pubblico internazionale.
- L'allevamento in vigna e l'intero ciclo produttivo avvengono secondo principi ispirati al rigoroso rispetto di norme di sostenibilità ambientale e alla produzione di energia da fonti rinnovabili.

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 10

Politica della Qualità

La politica della qualita' intesa come miglioramento continuo dei processi aziendali, ha visto l'Azienda Fazio conseguire importati "Certificazioni Internazionali di Qualità":

- BRC - British Retail Consortium e IFS - International Food Standard, standard specifici per i sistemi di sicurezza relativi al ciclo di produzione dei vini.

- UNI EN ISO 9001:2008 - certificazione del sistema di gestione per la qualità aziendale

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 11

Sostenibilità ambientale

Viticoltura integrata

Produrre uve di primissima qualità significa stare in perfetto equilibrio con l'ecosistema di cui si fa parte. Per questi motivi la casa vinicola Fazio si impegna a rispettare i ritmi imposti dalla natura, utilizzando sistemi naturali che limitano il più possibile l'impatto ambientale.
La viticoltura integrata praticata nell'azienda Fazio prevede:

- portainnesti con elevata resistenza allo stress idrico per ridurre il consuma di acqua;
- potatura corta dei tralci riducendo le rese per pianta;
- conservare e migliorare la fertilità del terreno con l'utilizzo di concime organico, derivante sia dalle potature che dall'inerbimento naturale;
- impiego esclusivo di sostanze eco-compatibili (Zolfo) per i trattamenti fitosanitari;
- riduzione del numero di interventi in vigna con l'uso di macchinari agricoli alimentati a diesel, favorendo il consumo di bio-diesel.

Energie rinnovabili

La casa vinicola Fazio oltre al progetto di sostenibilità ambientale in campagna, ha sviluppato, in cantina, una ristrutturazione ispirata a criteri di compatibilità ambientale, con l'installazione di pannelli fotovoltaici sui tetti dei magazzini. L'impianto fotovoltaico realizzato, della potenza di 190.kw, riesce ha soddisfare al 100% i fabbisogni totali di tutta l'azienda.

La nostra linea produttiva d'imbottigliamento

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 13

i nostri vini

- **La Doc Erice** *pagg. da 15 a 36*
- **La Doc Sicilia** *pagg. da 37 a 41*
- **L'Igt Terre Siciliane** *pagg. da 42 a 45*
- **I distillati** *pagg. da 46 a 49*

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 14

Veduta del Monte Erice dai vigneti

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 15

la Doc Erice

I vini della Doc Erice li ritroviamo nella Selezione Fazio. Creare una Selezione per noi produttori significa certificare la qualità dei vini, selezionare le partite migliori, adottare tecniche di vinificazione all'avanguardia. Obiettivo strategico del progetto è quello di esaltare la qualità dei vitigni autoctoni locali e conferire loro un ruolo da protagonisti nel panorama enologico nazionale ed internazionale.

- **Rossi.** Il quadrante nord ovest della provincia di Trapani produce uve ricche e concentrate che si esprimono ad altissimi livelli in un territorio lungamente soleggiato ma caratterizzato da climi freschi e ventilati, generando vini morbidi ed eleganti.

- **Bianchi.** La peculiare conformazione orografica della provincia a nord di Trapani, la natura geologica del terreno, le notevoli escursioni termiche, favoriscono lo sviluppo di uve bianche con una buona acidità caratterizzate da profumi di fiori bianchi e da piacevolissime note agrumate che conferiscono ai vini eleganza e delicatezza.

- **Spumanti.** La conferma della vocazione di un territorio capace di generare non soltanto grandi vini ma anche spumanti di alto livello.

- **Vendemmia Tardiva.** Nelle Uve Zibibbo appassite sulla pianta è come se si concentrasse l'essenza della sicilianità: colore solare, profumi ampi con sentori di agrumi canditi e albicocche secche, finale pulito.

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 16

Vigne di PietraSacra

PietraSacra

Rosso Riserva - D.O.C. Erice

Elegante riserva, massima espressione della qualità aziendale. Prodotta, solamente nelle annate migliori, con uve Nero d'Avola provenienti dai migliori cru della Doc Erice, affinata in barrique di Allier-Tronçaise per ventiquattro mesi e per dodici mesi in bottiglia. Morbido ed avvolgente con un finale molto persistente. Ideale in abbinamento con carni rosse e formaggi stagionati.
Servire a 16° - 14% Vol

Concours Mondial Bruxelles 2015
Gran Medaglia d'Oro

- Concorso Mondial Bruxelles 2011 e 2015 - Gran Medaglia d' Oro
- Certificato d'eccellenza Merano Wine Award 2015 e 2016
- Annuario Vini Buoni d'Italia 2018 Corona/4 Stelle
- Sakura Japan Women's Wines Awards 2018 Double Gold Medal

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 17

Vigne di PietraSacra

Cartesiano

Rosso I.G.T. Terre Siciliane

Cartesiano è un blend di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Nero d'Avola, di ispirazione bordolese. Le percentuali delle uve ne variano l' interpretazione ogni annata.
Prodotto con uve provenienti dai migliori cru della Doc Erice, affinato in barrique di Allier-Tronçaise per dodici mesi e per dodici mesi in bottiglia.
Morbido ed avvolgente con un finale molto persistente.
Il profumo è di ciliegia matura, equilibrato da note di cioccolato, liquirizia, pepe nero e tabacco.
In bocca èpieno, avvolgente, vellutato e persistente, carezzevole nella struttura per morbidezza dei tannini
Servire a 16° - 14% Vol

Nuovo

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 18

Vigne di PietraSacra

Trenta Salmi

Catarratto I.G.T. Terre Siciliane

Trenta Salmi nasce da una pregiata varietà di uve Catarratto provenienti da un vigneto di circa 60 anni di età ubicato lungo il crinale che va da Erice a Segesta, all'interno dello storico territorio dei Feudi dell'Agro Ericino. La conformazione della pianta è ad Alberello Greco, espressione dell'antica tradizione vitivinicola siciliana dalla caratteristica forma a candelabro. Il territorio collinare, l'esposizione Nord-Nord/Est del vigneto, il clima fresco e ventilato e le elevate escursioni termiche, favoriscono un'ottima maturazione aromatica e fenolica delle uve.
Il colore è intenso, giallo paglierino splendente con riflessi verdognoli.
Al naso è inebriante, ricco di sensazioni di agrumi, frutta a polpa bianca e tratti di frutta tropicale, impreziosito da sentori di vaniglia e frutta secca dovuti alla fermentazione in legno.
Il sapore è deciso, con spiccata personalità, buona struttura, armonico elegante e particolarmente sapido e persistente.

Servire a 13/14° - 13% Vol

Nuovo

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 19

i Rossi della Selezione Fazio

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 20

i Rossi della Selezione Fazio

Torre dei Venti

Nero d'Avola - D.O.C. Erice

Le caratteristiche orografiche e climatiche del territorio di Erice rendono possibile questa autentica ed originale versione del Nero d'Avola.
Avvolgente, dalle caratteristiche note di frutti rossi come ciliegia, lampone, mirtillo. Piacevolmente sapido. Si abbina con le carni rosse ed i formaggi mediamente stagionati.
Particolare con il tonno fresco.
Servire a 16° - 13.5% Vol

- Merano International Wine Festival Award 2016 Certificato d'Eccellenza
- Wine Advocate di Robert Parker USA 2016 punti 88
- Concorso Gilbert Gaillard 2016 - Francia Medaglia d'Oro
- Concorso Decanter World Wine 2016 - Medaglia di Bronzo
- Sakura Japan Women's Wines Awards 2018 - Medaglia D'Argento

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 21

i Rossi della Selezione Fazio

Casa Santa

Cabernet Sauvignon - D.O.C. Erice

Sentori di frutti di bosco accompagnati in modo equilibrato da note di cioccolato, liquirizia e pepe nero. Morbido e persistente al palato.
Affinamento in barrique Allier-Tronçaise per 8/10 mesi e per 12 mesi in bottiglia.
Si abbina con sapori forti e decisi, carni rosse e selvaggina ma anche formaggi stagionati e piccanti.
Servire a 16° - 14% Vol

vinitaly • Concorso Internazionale Vinitaly 2014 - Gran Menzione

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 22

i Rossi della Selezione Fazio

Luce d'Oriente

Syrah - D.O.C. Erice

Evidenti note speziate di pepe nero e delicati sentori di vaniglia, caldo, morbido, di buona struttura. Affinamento in barrique Allier-Tronçaise per 4/6 mesi e per 3 mesi in bottiglia.
Si abbina con carni rosse e selvaggina. Particolare con il filetto al pepe verde.
Servire a 16° - 14% Vol

- Mundus Vini 2005 -2007 - 2008 - Germania - Medaglia d'argento
- Gambero Rosso 2017 - 2 Bicchieri
- Annuario dei Vini di Luca Maroni 2018 punti 89

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 23

i Rossi della Selezione Fazio

Passo dei Punici
Merlot - D.O.C. Erice

Note di ciliegia, mirtilli, more tipiche del vitigno. Ricco e vellutato con delicati sentori di vaniglie e spezie. Affinamento in barrique Allier-Tronçaise per 8/10 mesi e per 12 mesi in bottiglia. Si abbina con carni rosse e formaggi mediamente stagionati. Alternativo e particolare a mele e pesche gialle. Servire a 16° - 14% Vol

SÉLECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA OR GOLD

- Selections mondiales des vins Canada - medaglia d'oro
- Concorso Internazionale Vinitaly novembre 2012 - Gran Menzione
- Selections mondiales des vins Canada 2014 - Medaglia d'Oro

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 24

le Magnum della Selezione Fazio

Torre dei Venti
Nero d'Avola
ml 1500

Luce d'Oriente
Syrah
ml 1500

ml 1500

PietraSacra
Rosso Riserva
D.O.C. Erice

Selezione Fazio D.O.C. Erice

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 25

i Bianchi della Selezione Fazio
Nuove tendenze

GrillidiMare
Bianco - Frizzante I.G.T. Terre Siciliane

Vino da uve Grillo, vivace dal profumo intenso, elegante, con sentori di fiori bianchi e frutta esotica.
Colore brillante, giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli .
Sapore fresco delicato, di buona persistenza, pieno ed armonico.
Ideale come aperitivo, si abbina molto bene ad antipasti di mare, primi piatti, pesci e carni bianche, crostacei e frutti di mare.
Servire a 6° - 11,5% Vol

Nuovo

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 26

i Bianchi della Selezione Fazio

Aegades

Grillo - D.O.C. Erice

Elegante, morbido, sapido e minerale, con note agrumate.
Di buona struttura e complessità;
notevole persistenza aromatica.
Da abbinare ai risotti di frutti di mare e crostacei.

Servire a 9° - 13% Vol
Adatto a lunghi affinamenti in bottiglia

Robert Parker WINE ADVOCATE • Aegades - Wein Advocates 2017 di Robert Parker - Punti 90+

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 27

i Bianchi della Selezione Fazio

Calebianche

Catarratto - D.O.C. Erice

Profumato, avvolgente, con caratteristiche note di fiori bianchi.
Fresco, pieno, persistente.
Da abbinare a tabulè di verdure e cous cous di pesce

Servire a 9° - 12,5% Vol

10 edizione vitignoitalia
X Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

- Calebianche - X Concorso Vini del Salone Vitigno Italia 2014 - Medaglia D'argento

i Bianchi della Selezione Fazio

Müller Thurgau
D.O.C. Erice

Noto vitigno di origini nordiche, perfettamente adattato al clima fresco e ventilato della Sicilia nord-occidentale, dalle caratteristiche uniche ed esclusive.
Fresco, persistente, elegante ed armonico con note aromatiche, fruttate e floreali.
Ideale come aperitivo si abbina amabilmente con le ostriche e ricci di mare.
Servire a 9° - 12,5% Vol

I MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni

- Vini di Sicilia 2009 - 2011 le guide del Giornale di Sicilia - 5 stelle
- Annuario dei Vini di Luca Maroni 2017 punti 91
- Annuario dei Vini di Luca Maroni 2018 punti 93

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 29

i Bianchi della Selezione Fazio

Viognier
D.O.C. Sicilia

Vino dal colore giallo scarico con leggeri riflessi verdognoli,
al profumo si distinguono sentori di pesche bianche e albicocche
con lievi sfumature di frutta esotica. Il sapore è fresco, persistente
raffinato e sapido.
Servire a 9° - 12,5% Vol.

Nuovo

gli Spumanti Fazio

Müller Thurgau

vino spumante Brut

Da uve di Müller Thurgau coltivate a 500 metri di altitudine e perfettamente adattate al terroir siciliano, nasce questo vino spumante metodo charmat breve. . Delicato, finemente aromatico con eleganti note fruttate, dal perlage fine e persistente. Ideale per happy hours e ottimo come aperitivo.

Servire a 6/8° - 10.5% Vol

vinitaly • Concorso Enologico Internazionale Vinitaly del 2011 - Italia - Diploma di Gran Menzione

Bollicine di Sicilia

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 31

gli Spumanti Fazio

Grillo Brut
D.O.C. Sicilia

Presa di spuma con il metodo
charmat breve. Questo spumante da uve Grillo, è frutto di un vitigno che nel vocato territorio di Erice ha raggiunto risultati sorprendenti.
Il colore è giallo paglierino brillante, il perlage fine e persistente, i profumi sono delicati, leggermente fruttati.
In bocca è cremoso, sapido, con retrogusto agrumato ottimo come aperitivo e a tutto pasto.

Servire a 6/8° - 12% Vol

Nuovo

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 32

gli Spumanti Doc Erice

FAZIO Blanc de Blancs Chardonnay Brut

D.O.C. Erice - Vino Spumante di Qualità

Delicato e fragrante con evidenti note di crosta di pane,
ottenuto da uve Chardonnay coltivate nel territorio di Erice spumantizzate con il metodo Charmat Lungo. Il lungo contatto con i lieviti di fermentazione ne esalta il carattere senza alterare il ricordo del frutto primario.
Ottimo come aperitivo o a tutto pasto.
Servire a 6/8° - 12,5% Vol

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 33

gli Spumanti Doc Erice

Petali Moscato

D.O.C. Erice - Vino Spumante di Qualità Dolce

Ottenuto con uve moscato provenienti dal territorio di Erice, viene realizzato con una presa di spuma effettuata direttamente nella cuvée composta esclusivamente da mosto d'uva fresco di prima spremitura senza l'utilizzo di vino base. Tecnica che permette di esaltare il quadro aromatico e nello stesso tempo lo rende piacevole al gusto con una freschezza che ricorda l'uva fresca. Ideale con dessert, frutta esotica e formaggi delicati. Servire a 6/8° - 7% Vol

I Migliori Vini Italiani
Luca Maroni

Luca Maroni - Annuario dei Migliori Vini Italiani del 2002 - 2003 - 2004 - 2005 **Premio Miglior Vino Spumante Dolce**
- Concorso Enologico Vinitaly 2007 - Medaglia d'Argento
- Guida ai vini di Sicilia 2012 giornale di sicilia - 5 stelle

gli Spumanti Doc Erice
...in grande, anzi in magnum

ml 1500

Müller Thurgau
Vino Spumante Brut

Gli Spumanti Erice D.O.C.

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:28 Pagina 35

ml 1500

FAZIO
Blanc de Blancs Brut
D.o.c. Erice

ml 1500

Petali
Moscato
D.o.c. Erice

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:29 Pagina 36

Passito Zibibbo Doc Erice

Zy - D.O.C. Erice

Colore solare con riflessi ambrati e dorati, il profumo ampio, raffinato ed elegante con sentori di agrumi canditi e albicocche secche.
Al sapore è moderno, pulito, pieno, mielato ed avvolgente, con spiccate note di confettura e di frutta matura, con un finale lungo ed equilibrato.
Servire a 10° - 13% Vol

Nuovo

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:29 Pagina 37

- **I Classici**

Castelmedio
Gabal
Brusio
Brusio Rosato

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:29 Pagina 38

I Classici

Castelmedio Nerello Mascalese
I.G.T. Terre Siciliane

Profumo caratteristico del vitigno con delicate e persistenti note di frutti a bacca rossa.
Piacevolmente sapido e di buona struttura. Affinato brevemente in botti di rovere francese e successivamente in bottiglia per 3 mesi.
Si abbina con le carni rosse ed i formaggi mediamente stagionati.
Servire a 14° - 13.5% Vol

• Mondus Vini 2018 - Medaglia d'Argento

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:29 Pagina 39

Gabal Nero d'Avola
D.O.C. Sicilia

Profumo caratteristico del vitigno con delicate e persistenti note di frutti a bacca rossa.
Piacevolmente sapido e di buona struttura.
Affinamento in acciaio e in bottiglia per 3 mesi.
Si abbina con le carni rosse ed i formaggi mediamente stagionati.
Servire a 14° - 13.5% Vol

- Concours Mondial Bruxelles 2016 - Medaglia d'Argento
- Wine Advocate di Robert Parker USA 2016 punti 87
- Concorso Gilbert Gaillard 2016 - Francia Medaglia d'Oro

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:29 Pagina 40

I Classici D.O.C. Sicilia

Brusio **Carricante - Catarratto**
D.O.C. Sicilia

Da uve Carricante e Catarratto. Raffinato vino bianco da aperitivo, complesso e persistente al palato con lievi sentori di frutta esotica.
Si sposa molto bene con il pescato fresco ed i crostacei in genere. Ideale con l'insalata di mare.
Servire a 9° - 11.5% Vol

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:29 Pagina 41

I Classici D.O.C. Sicilia

Brusio Rosato
D.O.C. Sicilia

Rosato brillante con riflessi corallo, profumo delicato con evidenti sentori di fragola e note di lampone maturo, al gusto è fresco, persistente, fruttato. Ideale come aperitivo ma splendido con zuppe di pesce, verdure grigliate, carni bianche, pesce alla griglia.
Servire a 9° - 12% Vol

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:29 Pagina 42

Veduta del tempio di Segesta dai vigneti

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:29 Pagina 43

L'Igt Terre Siciliane

- **Montelimo**
  Catarratto - Chardonnay

- **Montelimo**
  Nero d'Avola - Merlot

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:29 Pagina 44

Montelimo Igt Terre Siciliane

Montelimo

Nero d'Avola - Merlot - I.G.T. Terre Siciliane

Elegante fusione di nero d'avola e merlot. Fresco fruttato con note di fragola e marasca. Si abbina a piatti a base di carne.
Ideale con risotto speck e funghi ed agnello alla griglia.
Servire a 14° - 13% Vol

DUEMILAVINI
IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA

- Il Golosario di Paolo Massobrio 2006 - Top Hundred
- Guida 2000 Vini 2010 - 3 Grappoli

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:29 Pagina 45

Montelimo Igt Terre Siciliane

Montelimo

Catarratto - Chardonnay - I.G.T. Terre Siciliane

Piacevole blend di catarratto e chardonnay. Intensamente fruttato ed armonico. Ideale come aperitivo, ottimo con piatti a base di pesce come la spigola in crosta di sale.
Servire a 9° - 12,5%

excelsa
FAZIO
GRAPPA
di NERO D'AVOLA
FAZIO
Grappa
AFFINATA IN
LEGNI DIVERSI

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:29 Pagina 47

Distillati

- **Le Grappe**

  Le nostre Grappe sono frutto della selezione delle migliori vinacce di uve prodotte nelle tenute viticole nel territorio della DOC Erice. Le vinacce, di Nero d'Avola, ma anche di Cabernet Sauvignon e Merlot, da noi prodotte vengono conservate in atmosfera controllata e poi distillate con sistema discontinuo con caldaiette di rame a corrente di vapore.

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:29 Pagina 48

Le Grappe

Excelsa
Grappa di Nero d'Avola

Limpida dal profumo elegante, armonioso con sentori tipici del Nero d'avola. Morbida con delicate note di sottobosco e fiori freschi.
Ottima con cioccolato e dolci a base di cioccolato.
45% Vol

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:29 Pagina 49

Le Grappe

PietraSacra

Grappa della Riserva affinata in botti

Grappa di colore ambrato dall'intrigante personalità, complessa, delicata, avvolgente di grande armonia e persistenza. Deliziosa con il cioccolato.
45% Vol

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:29 Pagina 50

FAZIO
Casa Vinicola in Erice

Fazio nel Mondo.

corporate profile horeca 2018:Layout 1 09/04/18 23:29 Pagina 51

Dove siamo

- GERMANIA
- SVIZZERA
- BELGIO
- DANIMARCA
- FRANCIA
- OLANDA
- LUSSEMBURGO
- NORVEGIA
- REGNO UNITO
- RUSSIA
- SVEZIA
- CANADA
- STATI UNITI
- CINA
- TAIWAN
- FILIPPINE
- GIAPPONE
- MESSICO
- AUSTRALIA
- MALTA
- SPAGNA
- LITUANIA
- ESTONIA
- EMIRATI ARABI

FAZIO
Casa Vinicola in Erice

Aggiornato all' 8 aprile 2018

FAZIO

Casa Vinicola in Erice

Via Cap. Rizzo, 39 - 91010 Fulgatore - Erice (TP)
Sicilia - Italia

Uffici e Cantine
Tel. +39 0923 - 811700 Fax +39 0923 - 811654

www.faziowines.it

e-mail:info@faziowines.it