

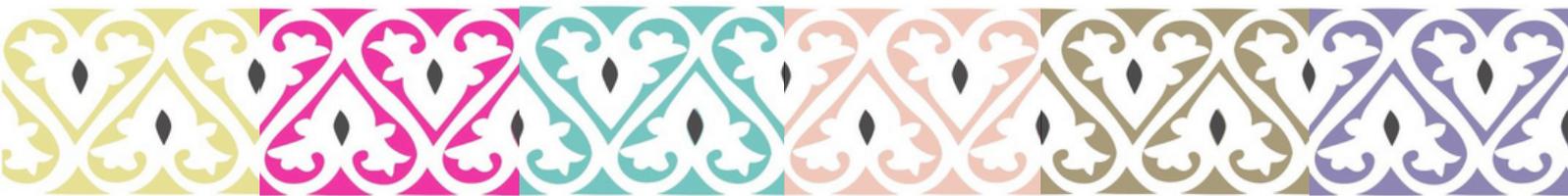


FAZIO

Mont'elimo

**CATARRATTO - GRILLO - NERELLO MASCALESE
ROSATO - PERRICONE - NERO D'AVOLA**

DOC SICILIA



I NOSTRI VALORI

Freschezza, fedeltà eno-sensoriale ed eclettismo per natura.

Verticalità, fragranza e integrità dei profumi, equilibrio gusto olfattivo, sapidità.

Una Sicilia enologica in sintonia con stili di vita differenti e che premia la versatilità dei vini nelle diverse occasioni di consumo, anche fuori dal pasto.

Conduzione 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 contesto.

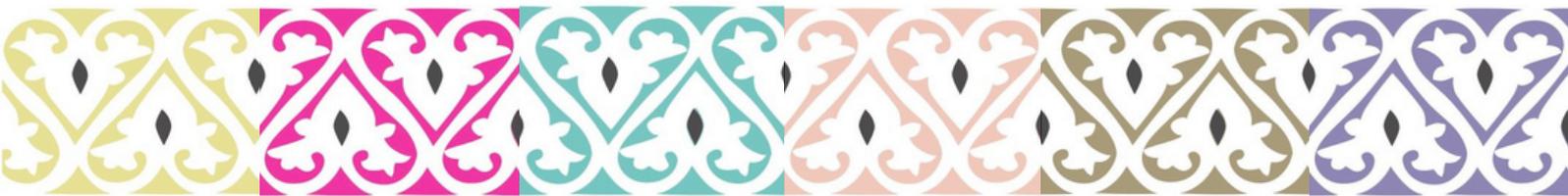




MONT'ELIMO UNA SICILIA AUTENTICA PER UN BERE CONTEMPORANEO

Pura Sicilia del vino ma con un approccio che ne ricerca gli elementi immediati e distintivi, quasi identitari, esaltandone la freschezza, l'intensità dei profumi, la raffinata eleganza del gusto. Sono ottenuti da uve selezionate nei vigneti più giovani e con una esposizione favorevole ad una maturazione più regolare ed omogenea dei grappoli. L'epoca di raccolta, soprattutto per le uve bianche, è leggermente anticipata, proprio per esaltarne la freschezza del frutto e l'aromaticità. Questi vini sono stati pensati nella loro espressione più verticale dei singoli vitigni, dal Nero d'Avola al Perricone fino al Nerello Mascalese per i vini rossi e rosati, passando per Grillo e Catarratto per le uve a bacca bianca.

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 al consumo domestico.





MONT'ELIMO ORIGINE DEL NOME

Mont'elimo, la montagna sacra che annunciava la salvezza e l'approdo in Sicilia.

Con il nome Mont'elimo, Casa Vinicola Fazio rende omaggio al promontorio sulla cui sommità è stata edificata l'antica città elima di Erice, con il suo tempio dedicato a Venere. Era conosciuto e utilizzato nell'antichità come punto di riferimento per i naviganti che percorrevano con le loro imbarcazioni quel tratto del Mediterraneo.



MONT'ELIMO PACKAGING



Immediatezza. Distinzione. Semplicità. Anche la scelta innovativa della soluzione grafica utilizzata per le etichette, 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. 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.





MONT'ELIMO CATARRATTO



Fragrante, delicato, varietale. 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 DI SERVIZIO: 8-10°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Horeca

PRODUZIONE ANNUA: 12.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONI: Confezioni 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

ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 4500

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

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

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi



MONT'ELIMO GRILLO



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. 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 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 verdolino



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 DI SERVIZIO: 8-10°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Horeca

PRODUZIONE ANNUA: 12.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONI: Confezioni 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

ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 5000

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

EPOCA VENDEMMIALE: Ultima settimana di agosto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Raccolta manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 90 mg/Lt

VINIFICAZIONE IN BIANCO: Pressatura soffice degli acini e fermentazione lenta e termo-controllata in vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi



MONT'ELIMO NERELLO MASCALESE ROSÈ



Agile, minerale e fresco nei profumi. 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, dall'aperitivo al brunch, alla cena fuori casa. La raccolta delle uve viene effettuata manualmente per preservare l'integrità degli acini, fermenta 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 DI SERVIZIO: 10-12°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Horeca

PRODUZIONE ANNUA: 12.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONI: Confezioni 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 ql/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Prima settimana di settembre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Raccolta manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12 % Vol.
CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 90 mg/Lt
VINIFICAZIONE IN ROSA: Lieve macerazione a freddo, pressatura soffice e fermentazione termo controllata in vasche di acciaio inox
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi



MONT'ELIMO PERRICONE



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, quella dell'area trapanese, attraverso un lavoro di recupero e di valorizzazione viticola delle produzioni di nicchia. Il Perricone è sicuramente tra questi. Dopo la diraspatura, le uve fermentano a contatto con le bucce per dieci giorni circa a temperatura controllata; il successivo affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox fino al momento dell'imbottigliamento. Di color rosso rubino intenso, Il Mont'elimo Perricone esprime al naso un'intrigante complessità di spezie e marcati sentori di frutti di sottobosco. Un rosso di grande personalità, caratterizzato da una base tannica importante, ingentilita da un finale lungo e piacevole.

Denominazione: DOC SICILIA

ANALISI ENO-SENSORIALE



COLORE: Rosso rubino brillante



PROFUMO: Delicati sentori di frutti rossi, marasca e ciliegie accompagnati da aromi speziati, ginepro e pepe nero



GUSTO: Al palato risulta elegante, ricco ed equilibrato, con un corpo sontuoso e asciutto. La base tannica è solida, il finale, leggermente ammandorlato, è lungo e persistente

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Si abbinano con i piatti tipici della cucina siciliana. Ideale con zuppe vegetali e formaggi leggermente stagionati. Bene con carni rosse saporite, cucinate in modo elaborato

CALICE CONSIGLIATO: Tulipano

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Horeca

PRODUZIONE ANNUA: 12.000 bottiglie

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Perricone

ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Sicilia Occidentale

ALTITUDINE: 400 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcereo - argilloso

ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud - Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 5.000

RESA UVA Q,LI/HA: 80 ql/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Raccolta manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 % Vol.

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 70 mg/Lt

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

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

LONGEVITÀ DEL VINO: 6 anni



MONT'ELIMO NERO D'AVOLA



Morbido, fruttato, intenso. Il principe dei vitigni siciliani fa della scorrevolezza ed equilibrata struttura i suoi grandi punti di forza. La vendemmia del Nero d'Avola avviene a fine agosto, inizi 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 Nero d'Avola

CALICE CONSIGLIATO: Tulipano

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Horeca

PRODUZIONE ANNUA: 12.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONI: Confezioni da 6 bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Nero d'Avola

UBICAZIONE VIGNETI: Sicilia occidentale

ALTITUDINE: 300 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcereo - argilloso

ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud - est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 5000

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

EPOCA VENDEMMIALE: Ultima settimana di agosto
- prima settimana di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Raccolta manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 % Vol.

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 70 mg/Lt

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

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

LONGEVITÀ DEL VINO: 6 anni