



ANIMA SOLIS ROSSO



Armonico, elegante, avvolgente. Un grande blend ottenuto da varietà autoctone e internazionali che spicca per la tessitura dei tannini, piacevoli al palato per morbidezza ed eleganza gusto olfattiva.

Le uve, raccolte al giusto grado di maturazione, appassiscono nella fruttiera per circa 25/30 giorni, successivamente vengono diraspate e vinificate in rosso con follature tradizionali per ottenere la massima estrazione dalle bucce. L'accurato élevage in barriques francesi di secondo e terzo passaggio, di 12 mesi circa, permette al vino di ottenere rotondità e struttura. Anima Solis Rosso di Casa Vinicola Fazio è caratterizzato da un bouquet di piccoli frutti rossi maturi, confettura di ciliegie e sottobosco, amarena e spezie, arricchito poi dalla piacevole presenza di aromi secondari. Un rosso profondo, eppure fresco nel frutto, riconoscibile e solare.

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 spiccati aromi speziati e di frutta

COME DEGUSTARLO

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

CALICE CONSIGLIATO: Bordeaux rosso

SERVING TEMPERATURE: 16°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE: 6.000 bottiglie

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI: 40% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 30% Nero d'Avola

UBICAZIONE VIGNETO: Territorio DOC Erice

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

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Sud - Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

CEPPI/HA: 4,000/4,500

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

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

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% Vol.

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 65 mg/L

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

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 5 mesi

LONGEVITA' DEL VINO: Oltre 5 anni