



## 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:** Calcereo - 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