

ANIMA SOLIS BIANCO



Ein überaus angenehmer und reizvoller Wein, entstanden aus der Liebesheirat der Beeren von Zibibbo und Catarratto. Frisch und leicht schmackhaft zeichnet er sich durch ein reiches und intensives Duftbouquet aus, das aus der Begegnung zweier sizilianischer Edelreben erwächst. Der mineralische Eintrag verdankt sich dem Anbaugebiet. Kurze Mazeration in Stahl bei kontrollierter Temperatur trägt zu einer interessanten aromatischen Komponente mit deutlichen Anklängen an Orangeblüten und weißen Pfirsich bei. Die Trauben werden Ende August (Zibibbo) und in der erste Septemberdekade (Catarratto) auf den Weinbergen der Familie in der DOC Erice von Hand gelesen. Anima Solis Bianco von Casa Vinicola Fazio ist wegen seiner ausgeprägten Vielseitigkeit als Begleiter ein idealer Wein für das gesamte Mahl.

DENOMINATION: IGT Terre Siciliane

SENSORISCHE ANALYSE



FARBE: Helles Strohgelb mit kräftigen grünlichen Reflexen



DUFT: Aromatisch, elegant und komplex. An der Nase Noten von Orangenblüte und weißem Pfirsich



GESCHMACK: Weicher umhüllender Auftakt. Der Wein überzeugt mit angenehmer vibrierender Säure, die in elegante aromatische Noten eingebettet ist

SO GENIESSEN SIE DEN WEIN

PASSENDE GERICHTE: Ideal zu gegrillten Sardinen oder Makrelen, weißem Fleisch, Gemüse und ersten Gängen auf der Basis von Fisch und Krustentieren

EMPFOHLENES GLAS: Tulpenform

SERVIERTEMPERATUR: 9 °C

HANDELSINFORMATIONEN

VERTRIEBSWEG: Ho.re.ca.

JAHRESPRODUKTION: 8.000 Flaschen

FORMATE: 75 cl

VERPACKUNGSEINHEIT: Karton mit sechs Flaschen

INFORMATIONEN ZUM ANBAU

ART DER LAGE: Hanglage

REBSORTEN: 50% Catarratto – 50% Zibibbo

ANBAUGEBIET: Gebiet der DOC Erice

QUOTE: 350/400 m

BODENBESCHAFFENHEIT: Kalkhaltige Tonböden

AUSRICHTUNG: Nordwest

REBSCHNITT: Guyot

STÖCKE/HA: 4.000

PRODUKTION/HA: 9 to/ha

LESEZEIT: Dritte Augustdekade für Zibibbo und erste Septemberwoche für Catarratto

ART DER LESE: von Hand

ÖNOLOGISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT: 12,5% vol

SULFITE: 90 mg/L

VINIFIKATION IN WEISS: Entrappen, Kaltmazeration der Schalen mit dem Most (4 °C). Schonendes Pressen der Beeren und sehr langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur. Kaltabfüllung in Flaschen.

VERFEINERUNG IN DER FLASCHE: 4 Monate

LAGERFÄHIGKEIT: 2 Jahre