



ANIMA SOLIS ROSSO



Harmonisch, elegant, umhüllend. Ein großer Blend, erzeugt aus autochthonen und internationalen Reben, der sich durch die Textur seiner Tannine auszeichnet, die angenehm weich und in Geschmack und Duft elegant sind. Die Trauben, beim richtigen Reifegrad gelesen, trocknen etwa 25 / 30 Tage in der fruttaia, dem Trockenraum, an. Anschließend werden sie entrappt und in Rot vinifiziert mit traditionellem Untermischen des Tresterhutes, um maximale Extraktion aus den Schalen zu erzielen. Die etwa 12monatige sorgfältige élevage in französischen Barriques zweiter und dritter Nutzung macht den Wein rund und verleiht ihm Struktur. Anima Solis Rosso von Casa Vinicola Fazio ist geprägt von einem Duftbouquet reifer roter Beeren, Kirschkonfitüre und Unterholz, Sauerkirsche und Gewürz, intensiviert durch die schöne Präsenz sekundärer Aromen. Ein Rotwein mit Tiefgang, und doch frisch in der Frucht, unverwechselbar und strahlend.

DENOMINATION: IGT Terre Siciliane

SENSORISCHE ANALYSE



FARBE: Intensives undurchdringliches Granatrot



DUFT: An der Nase prägnante Noten von Waldbeeren und Kirsche verbunden mit eleganten Impressionen von Gewürz, Vanille und Kakao



GESCHMACK: Harmonisch und umhüllend. Prächtige und unfassbar samtige Tannine. Der Wein ist in richtigem Maße schmackhaft, mit fast endlosem Finale und reich an Gewürz- und Fruchtaromen

SO GENIESSEN SIE DEN WEIN

PASSENDE GERICHTE: Gut zu gegrilltem rotem Fleisch, Perlhuhn und reifem Käse

EMPFOHLENES GLAS: Kelchgläser für roten Bordeaux

SERVIERTEMPERATUR: 16 °C

HANDELSINFORMATIONEN

VERTRIEBSWEG: Ho.re.ca.

JAHRESPRODUKTION: 6.000 Flaschen

FORMATE: 75 cl

VERPACKUNGSEINHEIT: Karton mit sechs Flaschen

INFORMATIONEN ZUM ANBAU

ART DER LAGE: Hanglage

REBSORTEN: 40% Cabernet Sauvignon – 30% Merlot – 30% Nero d'Avola

ANBAUGEBIET: Gebiet der DOC Erice

QUOTE: 280/350 m

BODENBESCHAFFENHEIT: Kalkhaltige Tonböden

AUSRICHTUNG: Süd - Südwest

REBSCHNITT: Kordon mit Zapfenschnitt

STÖCKE/HA: 4.000/4.500

PRODUKTION/HA: 5 – 6 to/ha

LESEZEIT: Dritte Augustdekade bis erste Septemberdekade

ART DER LESE: von Hand

ÖNOLOGISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT: 14% vol

SULFITE: 65 mg/l

VINIFIKATION IN ROT: Die Trauben, beim richtigen Reifegrad gelesen, trocknen etwa 25 / 30 Tage in der fruttaia, dem Trockenraum, an. Anschließend werden sie entrappt und in Rot vinifiziert mit traditionellem Untermischen des Tresterhutes, um maximale Extraktion aus den Schalen zu erzielen. Danach erfolgt die etwa 12monatige sorgfältige élevage in französischen Barriques zweiter und dritter Nutzung.

VERFEINERUNG IN DER FLASCHE: 5 Monate

LAGERFÄHIGKEIT: über 5 Jahre