

TRENDING: C'eravamo tanto amati di Paola Ravegnani

RICERCA 


LE PAGINE
DEL VINO

HOME RUBRICHE  FOOD EVENTI SPECIALI ETICHETTE A-Z

ENCICLOPEDIA

LA SICILIA DI CANTINE FAZIO, TRA TERRA E MARE

Inserito da paginedelvino | 9 Giu 2022 |
Degustazioni, Topnews



Tempo di lettura: 3 minuti

#lepagedelvino - Terra e mare in un sorso di vino, la Doc Erice delle Cantine Fazio e il racconto di un angolo di isola in un articolo di **Fabrizio Salce**

VIAGGI
DIVINI



SPECIALE
VINITALY
2022



CERCA ...

ARTICOLI
RECENTI

IL SISTEMA
BOLLECCINE CHE
VINCE. A GARDA

A GARDA
BOLLECCINE IN

La promozione della Doc Erice attraverso vini eleganti e dalla marcata identità, rispettosi della storia e al contempo dalla spiccata contemporaneità.

Utilizzando responsabilmente le risorse naturali al fine di avere una decisa riduzione

dell'intervento dell'uomo. La filosofia operativa delle Cantine Fazio si concentra sul valore del territorio e della sua gente, su di un lavoro che rispetta la natura, la biodiversità; un lavoro che vuole lasciare **un futuro migliore alle nuove generazioni.** È un vero racconto di un angolo di Sicilia attraverso i vini, il mondo agricolo e paesaggistico. Dedizione e amore per l'arte della viticoltura.



È una bella storia quella della casa Vinicola Fazio, una storia legata all'impegno e alla passione di una famiglia che da quattro generazioni coltiva la vite e produce vini che esprimono al meglio il terroir di origine. Non è dunque un caso se negli ultimi vent'anni la **Cantina** è diventata un punto di riferimento per il sistema del vino siciliano, sia a livello nazionale che internazionale. Oggi, i vini, sono infatti presenti sui mercati di oltre venti paesi nel mondo.

Per tornare al territorio vi parlo di **un anfratto di terra siciliana a dir poco affascinante,** basti pensare alla **bellezza dello Stagnone di Marsala, alla saline che arrivano fino a Trapani, alle incantevoli isole Egadi.** E poi l'entroterra, la suggestiva Erice che domina dall'alto la campagna e i vigneti, vigneti impreziositi da differenti condizioni pedoclimatiche e posizionati a diverse altitudini che

FESTIVAL CON
SPUMANTEITALI
A 2022

La Sicilia di
Cantine Fazio,
tra terra e mare

Cantina Tollo e
cinque delle sue
declinazioni di
vini d'Abruzzo

DICI GRAVEL E
PENSI
GOURMET

RUBRICHE

Antropologia
del vino (14)

Degustazioni
(99)

Etichette dalla
A alla Z (37)

Eventi (101)

Food (56)

Il bicchiere
della staffa (33)

IlVinoCon (3)

Libri (9)

Mastro Maffi (6)

MoldenhauerWi
ne (111)

News (274)

variano **dai 250 ai 700 metri sul livello del mare**. La Doc Erice appartiene ad un territorio leggendario ricco di testimonianze storiche e scorci naturalistici. **È qui che nel corso dei secoli la vite, insieme all'ulivo e al grano, ha contribuito a dare identità.**

Vigneti collinari, micro-zone, microclimi e una viticoltura di prossimità per **una terra storicamente vocata alla produzione vitivinicola**. Ai suoli molto scuri calcareo argillosi si sposa un clima fresco e ventilato, mentre la vicinanza del mare conferisce alla terra caratteristiche davvero uniche. Le uve si arricchiscono di profumi, freschezza in un armonioso abbraccio tra sapida e acidità.

I vigneti aziendali sono stati impiantati dopo l'attenta valutazione dell'esposizione e della composizione dei terreni. La loro estensione si anima **alle pendici del monte Erice** per una superficie pari a 45 ettari toccando più Comuni della zona. **La coltivazione della vite è condotta con sistemi a cordone speronato per il Cabernet-Sauvignon e il Merlot, ad alberello per il Catarratto e Guyot per i restanti vitigni.**

Podcast (1)

San Valentino
(4)

Speciali (68)

Spumantitalia2
021 (11)

Topnews (165)

VignaYoung (7)

Vitaly (57)

La Casa Vinicola Fazio ha da sempre affiancato ai vitigni autoctoni anche varietà internazionali. **Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Grillo, Catarratto, Carricante e Insolia, ma anche Müller Thurgau, Chardonnay, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot.** In tutte le varietà messe a dimora si riscontrano aromi gradevoli, armonici, caratteristici ed eleganti, con note fruttate, floreali e vegetali.

Un processo scandito dal ritmo della natura e dal susseguirsi dei cicli stagionali pone l'arco temporale della vendemmia tra la prima decade di agosto per le uve a bacca bianca, per inoltrarsi sino a tutto il mese di settembre con la raccolta delle uve nere.

I vini si distinguono per la fedeltà alle caratteristiche varietali delle uve, ma anche per l'approccio moderno e innovativo delle lavorazioni in **cantina**. Eleganti e ricercati, espressione del **patrimonio ampelografico della Doc Erice**. Sono vini che racchiudono i colori e i profumi delle terre di Sicilia. Le etichette esprimono una cultura del vino contemporanea senza tralasciare l'antico legame con la civiltà della vite, che qui affonda le sue radici in una tradizione millenaria.

Dai bianchi freschi e fruttati ai rossi morbidi ed eleganti, fino agli spumanti ricercati e versatili, prodotti con metodo Charmat. **Piacevolissimi vini che regalano agli appassionati una esperienza esclusiva e coinvolgente, attraverso sensazioni uniche destinate a perdurare nel tempo.** La piacevolezza di bere vini figli di una terra che nelle sue sfumature abbraccia fraternamente sogno e realtà.

CONDIVIDERE:



< PRECEDENTE

SUCCESSIVO >

Cantina Tollo e cinque delle sue
declinazioni di vini d'Abruzzo

A GARDA BOLLICINE IN
FESTIVAL CON SPUMANTEITALIA
2022

CIRCA L'AUTORE

paginedelvino

POST CORRELATI