



Viaggi Arte e Cucina

scoprire, conoscere, gustare: il bello della vita

HOME ARTE CUCINA VIAGGI RICETTE CONTATTI CHI SIAMO

VINI, GRAFICA, PACKAGING: LE NOVITÀ DELLA CANTINA FAZIO

📅 15 MAGGIO 2022 👤 MARIA MATTINA 🍷 VINI E BIRRE 🗨️ 0



di Maria Mattina

Nuovi vini, nuova grafica per le etichette e nuovo packaging per alcuni prodotti top di gamma. Nella stagione della ripartenza turistica, la casa vinicola Fazio di Erice rilancia la sua sfida e si riposiziona sul mercato presentando le sue novità a Palermo.

Nei giorni scorsi all'interno dell'Orto Botanico l'amministratore delegato Lilly Fazio ha illustrato le novità e la strategia insieme con un testimonial di eccezione, Andrea Amadei, gastronomo, sommelier e autore di testi per la trasmissione di Rai Radio2 "Decanter" e giudice tv della "Prova del Cuoco".

CERCA NEL SITO

Search

SEGUICI SU FACEBOOK:



Like Page

Share

SEGUICI SU INSTAGRAM

ARTICOLI RECENTI

Ad Agrigento Diodoros e Valle dei templi puntano sul turismo enogastronomico "Oli d'Italia 2022". Venti aziende siciliane premiate Osteria il Moro, un nuovo menù per l'eccellenza a Trapani Una giornata dedicata alla pizza tra show cooking, degustazioni, drink e musica La guida Vinibuoni d'Italia del TCI premia 41 cantine siciliane

Invia i tuoi contributi

COMMENTI RECENTI

Francesco su Pasticcini di mandorle siciliani (con il trucco!) Enzo raneri su Arancina e arancino, due nomi per due ricette diverse Francesco su Nella Valle dei Templi nascono i prodotti Diodoros



Lilly Fazio e Andrea Amadei

Casa Vinicola Fazio nasce alla fine degli anni '90 dall'impegno di una famiglia che, da quattro generazioni, è dedita all'arte della coltivazione della vite e alla produzione di vini di qualità, autentica espressione dei terroir di provenienza. In poco più di vent'anni l'azienda è divenuta punto di riferimento per la Sicilia del vino, apprezzata sia in Italia che all'estero grazie al lavoro portato avanti in simbiosi da Lilly Fazio – donna del vino siciliano, vicepresidente di Assovini nell'Isola, volto e amministratore unico dell'azienda – e dai soci fondatori che, con il loro sapere e la loro esperienza, hanno contribuito alla realizzazione di un'azienda del vino di qualità nell'isola. La mission della cantina è chiara: promuovere e raccontare il territorio della DOC Erice, denominazione per cui l'opera della famiglia Fazio è stata determinante, attraverso i propri vini: identitari, rispettosi della storia ma assolutamente contemporanei. Ad essere valorizzati sono infatti i vitigni autoctoni come Nero d'Avola, Grillo e Catarratto, dando comunque spazio alle grandi varietà internazionali come Chardonnay e Syrah, con la grande particolarità del Müller Thurgau. Particolare attenzione anche per il Perricone, varietà a bacca nera di tradizione, quasi scomparso alla fine del '900, su cui Fazio conduce un progetto di recupero e valorizzazione: è stato inserito nella nuova linea Mont'Elimo. La Cantina ha scelto da tempo la via della sostenibilità e delle pratiche colturali bio ed è in attesa della ormai imminente certificazione.

Kjell Norlin su L'aperisushi con cocktail nel giardino di Acanto
Pippo enea su "Luci e Ombre", personale del pittore palermitano Antonio Cirafisi

CATEGORIE

Alberghi
Antipasti
ARTE
Chef
Cinema
Contorni
CUCINA
Cultura
Curiosità
Destinazioni
Diari
Distillati
Dolci e Dessert
Libri
Lievitati
Mangiare Sano
Mostre
Musica
News
Offerte Low Cost
Olio
Olio
Piatti Unici
Primi
RICETTE
Ristoranti
Salse e condimenti
Secondi
Senza categoria
teatro
teatro
Tempo libero
VIAGGI
Vini e Birre



Di seguito i particolari dei vini presentati.

Anima Solis

In grande evidenza i due nuovi vini Anima Solis bianco (Catarratto e Zibibbo) e rosso (Cabernet Sauvignon, Merlot e Nero d'Avola), presentati al Vinaly e accolti con grande interesse. Eleganti, moderni, dalla personalità coinvolgente ed inusuale. Spiccano per la piacevolezza dei profumi, intensi e pieni, per la freschezza delle note distintive dei richiami di frutta e per il fondo brillante della sapidità. Due blend d'alta gamma per un bere sempre più contemporaneo, esigente e raffinato: il bianco ottimo col pesce e il cous cous di pesce in particolare, il rosso (che fa 12 mesi in barriques francesi) con i piatti di carne e anche primi corposi con ragù. Vini di alta collina, figli del sole, nel territorio prezioso della DOC Erice.



Müller Thurgau

Il nuovo packaging tra gli altri riguarda il Müller Thurgau, uno dei cavalli di battaglia di Fazio. Eclettico negli abbinamenti cibo vino, predilige i crudi di pesce, crostacei ma anche frittture e ortaggi in pastella. Perfetto per il sushi. Ideale compagno per l'aperitivo, accostato a mandorle e frutta secca salata, tartine e stuzzichini vari. Una chicca per i cultori dei grandi vini bianchi del nord Europa. Storicamente Fazio è il Müller Thurgau della Sicilia, per definizione. Un principe dei vitigni aromatici, venuto dal freddo, immerso nella solarità della campagna siciliana, da oltre trent'anni. Col nuovo packaging cambia la bottiglia, con una scelta sempre più green, e l'etichetta, diventata materica e sensibile al tatto, richiama i ricami floreali della tradizione ericina, utilizzando l'oro e il lapislazzulo nei decori.



Calebianche

Un altro bianco su cui Fazio punta tantissimo è il Calebianche. Un Catarratto vinificato in purezza che nel nome rende omaggio all'Isola di Marettimo. E' uno dei preferiti di Lilly Fazio e, spiega, le fa tornare alla memoria le serate estive trascorse all'insegna di tranquillità e relax proprio nella piccola isola delle Egadi. E' stato presentato il 2021, ideale per antipasti di mare, piatti a base di pesce. Ottimo con il tabulé di verdure e il cous cous di pesce.



Grillidimare

Per restare in argomento vini bianchi ottimi come aperitivo ecco il Grillidimare 2021, un frizzante da uve grillo. Si abbina molto bene ad antipasti di mare, pesci, crostacei e frutti di mare.



Nerello Mascalese Rosè Extra Dry

Ancora in zona aperitivo ecco un Nerello Mascalese spumantizzato rosè che esalta le caratteristiche del vitigno, elegante e raffinato. E' uno dei prodotti più recenti e accattivanti della Cantina. Metodo Charmat, tre mesi sui lieviti con agitazione giornaliera, affinamento in bottiglia: 3 mesi.

**Cartesiano 2018**

Il secondo rosso presentato è un taglio bordolese (Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, con un 10% di Nero d'Avola). Un blend che spicca per l'incredibile equilibrio di aromi e consistenze, incantando il palato per la sua natura delicata e raffinata. In barriques francesi per 12 mesi. Si sposa bene con carni rosse alla brace, faraona e formaggi stagionati.



[← Previous article](#)

[Next article →](#)

Leave a comment

Your email address will not be published.

Comment

Name *

Email *

Website

Invia commento

Calendario degli articoli

Maggio: 2022

Cerca nel sito

Info

www.viaggiarteecucina.it è una testata giornalistica registrata dal Tribunale di