

Fazio: nuove etichette e nuove annate, vi sveliamo caratteristiche ed abbinamento ideale

di Luigi Salvo - 13 Maggio 2022



L'azienda trapanese **Fazio** si rinnova, presenta nuove etichette che comunicano lo splendido territorio della **DOC Erice** e le nuove annate.

Lilly Fazio, anima dell'azienda, ha accolto la stampa con il format "A Tu Per Tu" negli spazi dell'Orto Botanico di Palermo per la presentazione dei vini, con lei, anche il nuovo socio in azienda Luigi Lando, e Andrea Amadei, enogastronomo del programma radiofonico *Decanter* ed altri programmi Rai.

L'azienda Fazio, presente sul mercato in bottiglia dal 1998, nel 2022 con nuove strategie, riprende con slancio un nuovo riposizionamento del marchio con vini più adatti al mercato.



I vigneti Fazio si estendono per 45 ettari nel lembo di Sicilia occidentale, territorio collinare della **Doc Erice**, ad un'altitudine variabile dai 100 fino ai 500 metri s.l.m., i suoli sono molto scuri, di medio impasto, caratterizzati da una matrice calcareo-argillosa.

Qui si esprimono i vitigni autoctoni catarratto, grillo, insolia, carricante, nero d'Avola e nerello mascalese e gli internazionali müller thurgau, chardonnay, syrah, cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot, già da tempo allevati in biologico, con la vendemmia 2022 otterranno la certificazione.

Nel corso dell'evento abbiamo degustato sette vini: ecco le loro caratteristiche ed il loro ideale abbinamento.

Grillidimare 2021 Igp Terre Siciliane

E' un frizzante da uve grillo, facile ed immediato, ha naso di bel floreale di ginestra, fruttato di mela e pera, il sorso è ravvivato dal lieve pizzicore delle bollicine e dal un piccolo residuo zuccherino.

Ideale come aperitivo, compagno perfetto di preparazioni marinare.

Calebianche 2021 Doc Erice

E' un Catarratto il cui nome è dedicato agli angoli suggestivi di Marettimo, isola delle Egadi. Ha olfatto variegato di glicine e ginestra, fruttato di melone e pesca gialla, pepe bianco e toni salmastri. Coerente al gusto, sostenuto dall'acidità, ha finale denso, di buona sapidità e persistenza.

E' il vino che più mi è piaciuto, ha gran personalità.

Sposa gambero rosso a crudo, primi piatti di mare e di terra, secondi di pesce di buona struttura e carni bianche salsate.



Müller Thurgau 2021 Doc Erice

Vino bandiera dell'azienda, sorprende per freschezza olfattiva e gustativa, bello il naso di gelsomino e margherite gialle, il frutto pieno e le note speziate. Il sorso ha incipit teso che poi si fa largo con un bel finale fresco, minerale e agrumato.

Da provare in abbinamento con spaghetti con i ricci, fritti di pesce di buona aromaticità e persistenza

Anima Solis Bianco 2021 Igp Terre Siciliane

Piacevole blend di Catarratto e Zibibbo, ha profumi intensi di albicocca, pesca bianca, fiori di arancio e finocchio selvatico, in bocca è un mix di morbidezza e salinità con

l'aromaticità dello zibibbo nel bel finale.

In abbinamento con cous cous di pesce, spigola al cartoccio con erbe aromatiche, seppie grigliate.

Nerello Mascalese Rosé Extra Dry

Metodo Charmat con tre mesi sui lieviti, ha colore rosa pallido, olfatto di viola, lamponi e fragoline di bosco, erbe mediterranee e zucchero a velo. Sorso morbido, raffrescato da note fruttate e speziate.

Perfetto come aperitivo, si sposa ad una moltitudine di antipasti, e semplici preparazioni di mare e di terra.



Anima Solis Rosso 2021 Igp Terre Siciliane

Particolare fresco e pieno blend di Cabernet Sauvignon, Merlot e Nero d'Avola, le uve, raccolte al giusto grado di maturazione, appassiscono nella fruttaia per circa 25/30 giorni, dopo vinificazione è affinato in barriques usate. Ha profilo olfattivo di ciliegia, ribes, frutti di bosco, spezie dolci e piccanti, bocca vellutata, di fresca lunghezza.

Da provare con lasagne al forno e svariato preparazioni di carne.

Cartesiano 2018 Igp Terre Siciliane

Blend composto da Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, con 10% di Nero d'Avola, è affinato per 14 mesi in barriques di secondo e terzo passaggio.

Al naso emana nobili sensazioni di mirtilli e more, mentolate e resinose, vaniglia e liquirizia. Al palato è pieno con freschezza di frutto e vaniglia, tannino nobile, chiusura speziata e minerale.

Perfetto con involtini di vitello alla palermitana, carni alla brace succulente.

© Riproduzione riservata