

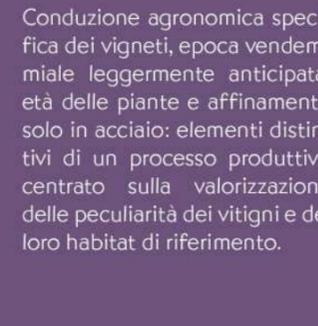
Una Sicilia autentica per un Bere moderno

Pura Sicilia del vino ma con un approccio che ne ricerca gli elementi immediati e distintivi, esaltandone la freschezza, l'intensità dei profumi, la raffinata eleganza del gusto. Sono ottenuti da uve selezionate nei vigneti più giovani e con una esposizione favorevole ad una maturazione più regolare ed omogenea dei grappoli. L'epoca di raccolta, soprattutto per le uve bianche, è leggermente anticipata, proprio per esaltarne la freschezza del frutto e l'aromaticità. Questi vini sono stati pensati nella loro espressione più verticale dei singoli vitigni, dal Nerello Mascalese al Nero d'Avola per i vini rossi e rosati, di Grillo e Catarratto per le uve a bacca bianca. Completa la linea Mont'elimo, il Perricone, varietà a bacca nera di tradizione, quasi scomparsa alla fine del '900, su cui Casa Vinicola Fazio conduce un progetto di recupero e valorizzazione.

I vini Mont'elimo sono per natura eclettici e si prestano ad essere utilizzati in più occasioni di consumo: dall'aperitivo al pranzo veloce ma sfizioso, dalla cena gourmet con gli amici (fuori casa) al consumo domestico.



Nasce una nuova linea di Casa Vinicola Fazio per il bere contemporaneo. Verticalità, fragranza e integrità dei profumi, equilibrio gusto olfattivo, sapidità. Una Sicilia enologica in sintonia con stili di vita differenti che premia la versatilità dei vini nelle diverse occasioni di consumo, anche fuori dal pasto.



Conduzione agronomica specifica dei vigneti, epoca vendemmiale leggermente anticipata, età delle piante e affinamento solo in acciaio: elementi distintivi di un processo produttivo centrato sulla valorizzazione delle peculiarità dei vitigni e del loro habitat di riferimento.


FAZIO

Doc Erice
Dove la terra incontra il mare


FAZIO

Via Capitano Antonio Rizzo, 39 - 91010 Fulgatore TP
info@faziowines.it



www.casavinicolafazio.it

Campagne finanziarie according to EU REG.NO. 1305/2013


FAZIO

Mont'elimo

Freschezza
fedeltà eno-sensoriale
eclettismo per natura



Il packaging

Immediatezza. Semplicità. Anche la scelta innovativa della soluzione grafica utilizzata per le etichette, conferma la volontà di riconoscersi pienamente in questo nuovo progetto produttivo. L'utilizzo della bottiglia borgognotta, il gioco differenziato dei colori per la capsula di chiusura e la leggerezza del lettering risultano vincenti e richiamano l'attenzione. L'insieme del rapporto etichetta bottiglia, richiamo del logo a sé stante e capsula coordinata al variare del colore predominante della grafica, creano una leggibilità distintiva voluta ed esercitata con cura e visione.

Mont'elimo, la montagna sacra

Origine del nome

che annunciava la salvezza e l'approdo in Sicilia. Con il nome Mont'elimo, Casa Vinicola Fazio rende omaggio al promontorio sulla cui sommità è stata edificata l'antica città elima di Erice, con il suo tempio dedicato a Venere. Era conosciuto e utilizzato nell'antichità come punto di riferimento per i naviganti che percorrevano con le loro imbarcazioni quel tratto del mare Mediterraneo.

Mont'elimo
PERRICONE
SICILIA DOC



GRILLO DOC SICILIA

Sapido, minerale, identitario. Un Grillo in purezza, aromatico e intenso, che esprime nei profumi e nella bevibilità le caratteristiche varietali di uno dei più apprezzati vitigni di tradizione dell'isola. Vendemmia manuale, pressatura soffice degli acini e fermentazione lenta e termo-controllata in vasche di acciaio inox per garantire la migliore qualità al mosto e il minore stress delle uve. Il Grillo di Casa Vinicola Fazio è un vino fresco che si distingue per un racconto moderno della Sicilia enologica e per il carattere vivace e piacevole. L'aromaticità e l'intensità dei profumi anticipano gusto e struttura al palato.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Grillo
ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Sicilia occidentale.
ALTITUDINE: 400 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso
ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud-ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 5000
RESA UVA Q.LI/HA: 70 q/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Ultima settimana di agosto
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Raccolta manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.
CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 90 mg/L
VINIFICAZIONE IN BIANCO: Pressatura soffice degli acini e fermentazione lenta e termo-controllata in vasche di acciaio inox
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi



CATARRATTO DOC SICILIA

Fragrante, delicato, varietale. Un bianco, Catarratto in purezza, che fa della sapidità e di una discreta aromaticità i suoi punti di forza. La vendemmia avviene durante la prima decade di settembre con raccolta manuale per preservare l'integrità degli acini. La macerazione e la pressatura soffice sono rigorosamente condotte a freddo (4°C). Il Catarratto della nuova linea Mont'elimo di Casa Vinicola Fazio trae origine dal vitigno autoctono a bacca bianca che meglio identifica la storia della Sicilia. Un vino fresco e quanto mai rappresentativo di un'isola dalle mille sfaccettature.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Catarratto
ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Sicilia occidentale
ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Franco - argilloso
ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud-ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 4500
RESA UVA Q.LI/HA: 70 q/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di settembre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Raccolta manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.
CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 90 mg/L
VINIFICAZIONE IN BIANCO: Pressatura soffice degli acini e fermentazione lenta e termo-controllata in vasche di acciaio inox
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi



NERELLO MASCALESE ROSE' DOC SICILIA

Agile, minerale e fresco nei profumi. Il rosato della nuova linea Mont'elimo è ottenuto da sole uve di Nerello Mascalese, vinificate in bianco. Scorrevole, leggiadro e di grande beva, è l'ideale compagno in ogni momento, dall'aperitivo al brunch, fino alla cena fuori casa. La raccolta delle uve viene effettuata manualmente per preservare l'integrità degli acini; fermenta in vasche di acciaio inox termo controllate.

Il Nerello Mascalese Rosé di Casa Vinicola Fazio è un vino fresco, leggero ma adeguato anche per il tutto pasto. Un rosato versatile dotato di gusto e buona persistenza.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Nerello Mascalese
ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Sicilia occidentale
ALTITUDINE: 400 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Gessoso
ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud-ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 5000
RESA UVA Q.LI/HA: 70 q/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Prima settimana di settembre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Raccolta manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12 % Vol.
CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 90 mg/L
VINIFICAZIONE IN BIANCO: Lieve macerazione a freddo, pressatura soffice e fermentazione termo controllata in vasche di acciaio inox
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi



PERRICONE DOC SICILIA

Corpo, equilibrio gusto olfattivo, struttura. Un Perricone in purezza che avvalorò il progetto di Casa Vinicola Fazio di dar lustro ad uno dei vitigni a bacca nera più longevi e identitari della Sicilia occidentale, quella dell'area trapanese, attraverso un lavoro di recupero e di valorizzazione viticola delle produzioni di nicchia. Di color rosso rubino intenso, il Mont'elimo Perricone esprime al naso un'intrigante complessità di spezie e marcati sentori di frutti di sottobosco. Un rosso di grande personalità, caratterizzato da una base tannica importante, ingentilita da un finale lungo e piacevole.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Perricone
ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Sicilia Occidentale
ALTITUDINE: 400 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso
ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud - Est
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 5.000
RESA UVA Q.LI/HA: 80 q/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di settembre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 % Vol.
CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 70 mg/L
VINIFICAZIONE IN ROSSO: Vinificazione tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termo controllate
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi
LONGEVITÀ DEL VINO: 6 anni



NERO D'AVOLA DOC SICILIA

Morbido, fruttato, intenso. Il principe dei vitigni siciliani fa della scorrevolezza e di un'equilibrata struttura i suoi grandi punti di forza. La vendemmia del Nero d'Avola avviene tra fine agosto e gli inizi di settembre con raccolta manuale e selettiva dei grappoli, per poi proseguire la lavorazione dell'uva con la tradizionale vinificazione in rosso. Il Mont'elimo è un vino giovane, rotondo ed adeguato per i classici abbinamenti della cucina mediterranea.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Nero d'Avola
ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Sicilia occidentale
ALTITUDINE: 300 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso
ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud - est
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 5000
RESA UVA Q.LI/HA: 80 q/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Ultima settimana di agosto - prima settimana di settembre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Raccolta manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 % Vol.
CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 70 mg/L
VINIFICAZIONE IN ROSSO: Vinificazione tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termo controllate
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi
LONGEVITÀ DEL VINO: 6 anni