

Distintivo per intensità gusto olfattiva, la croccantezza del frutto e l'eleganza dei sentori floreali. La sua chiave stilistica: pura e proverbiale aromaticità. 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 enoica per i raffinati cultori dei grandi vini bianchi del nord Europa.


FAZIO

Doc Erice
Dove la terra incontra il mare


FAZIO

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



www.casavinicolafazio.it

Campaign financed according to EU REG. NO. 1303/2013



**Piacere
Aromatico**

Una storia di vigna e di cantina

Fazio è il Müller Thurgau della Sicilia, per definizione. Un principe dei vitigni aromatici, venuto dal freddo, immerso nella solarità della campagna siciliana, nella Doc Erice, da oltre vent'anni. Una storia di vigna e di cantina, entrata nel cuore di tanti winelover. Pochi vini risultano essere così identitari, riconosciuti, amati.



MÜLLER THURGAU 2021

Denominazione: DOC ERICE

Fresco, leggero, minerale. Un bianco, Müller Thurgau in purezza, che fa della scorrevolezza ed aromaticità i suoi grandi punti di forza. La vendemmia avviene in cassette per preservare l'integrità degli acini. La macerazione e la pressatura soffice sono condotte a freddo (4°C) per evitare l'ossidazione del mosto. Il vino viene infine imbottigliato ed affinato per tre mesi circa. Il Müller Thurgau di Casa Vinicola Fazio è un vino giovane, dalla proverbiale vivacità gustativa e dal carattere forte e deciso. L'intensa aromaticità e la persistenza che lo contraddistinguono danno una prova inconfondibile di fascino ed estrema versatilità.

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo verdolino, brillante e cristallino.

PROFUMO: Soavi note di frutta a pasta gialla, pesca tabacchiera, melone bianco si accostano, perfettamente, a sentori di fiori di ciliegio e gelsomino.

GUSTO: Al palato è avvolgente e armonico, con grande scorrevolezza e persistenza degli aromi. Sapidità e freschezza esaltano il bouquet, fruttato e floreale.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Ideale in abbinamento a primi e secondi di pesce, crostacei, crudi di mare. Si sposa bene anche con carni bianche e formaggi semi stagionati.

CALICE CONSIGLIATO: Tulipano

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9°C

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Müller Thurgau

ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Territorio della DOC Erice nella Sicilia occidentale.

ALTITUDINE: 450/500 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Franco-Argilloso ricco di carbonati e calcareniti

ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI: Nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 4000/4500

RESA UVA Q.LI/HA: 60 Ql/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Seconda decade di Agosto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Raccolta manuale in cassette.

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 95 mg/l

VINIFICAZIONE IN BIANCO: Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4°C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta e termo-controllata. Imbottigliamento a freddo

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

LONGEVITÀ DEL VINO: 6 Anni



Con la vendemmia 2021, nuovo packaging per il Müller Thurgau. 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. In risalto la scritta DOC Erice. In oro lamellare il nome del vitigno. Terroir e vitigno, la chiave di tutto. Un nuovo abito, sartoriale, per il vino simbolo di Casa Vinicola Fazio.



Il Müller Thurgau di Casa Vinicola Fazio nasce in un vigneto di appena due ettari, sul versante est dell'area della denominazione. Suoli calcarei friabili, infrazionati da segmenti di argille di medio impasto, su una collina con due versanti, costantemente ventilati. Vendemmia manuale e in cassetta per preservare l'integrità degli acini.