



Due nuovi vini da collezione per Casa Vinicola Fazio. Eleganti, moderni, dalla personalità coinvolgente ed inusuale. Spiccano per la piacevolezza dei profumi, intensi e pieni, per la freschezza delle note distinte 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.

Vini di alta collina, figli del sole, nati nel territorio della DOC Erice. L'impronta del terroir è preminente, tanto da rilevarne l'essenzialità del contesto produttivo. Suoli bianchi con banchi di argille affioranti e terreni più sciolti nelle porzioni di vigneto più a valle. Il clima è temperato, con piogge concentrate in autunno e inverno, con primavera ed estati poco piovose e vistose escursioni termiche tra giorno e notte.




FAZIO

Doc Erice

Dove la terra incontra il mare


FAZIO
CASA VINICOLA

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



www.casavinicolafazio.it

Campaign financed according to EU REG. NO. 1309/2013


FAZIO

Essenza di Sicilia
Collezione Anima Solis





La vendemmia delle uve bianche di Catarratto e Zibibbo è selettiva e manuale, con una percentuale di raccolta, vitigno su vitigno, differenziata temporalmente, per conseguire una spalla acida più che interessante. Il rosso di Anima Solis è un blend dal taglio francese (Cabernet Sauvignon e Merlot) ma dal carattere siciliano, grazie ad un Nero d'Avola elegante e potente nella struttura dei tannini. Una quota dei grappoli - circa il 20% - è posta in fruttai per una disidratazione naturale degli acini, pari a circa il 30% dei liquidi.



ANIMA SOLIS BIANCO I.G.T. Terre Siciliane

Un matrimonio d'amore quello tra le uve di Zibibbo e Catarratto per un vino di grande piacevolezza e ricco di suggestioni enoiche. Fresco, leggermente sapido, si distingue per la ricchezza e l'intensità dei profumi, grazie all'incontro di due nobili varietà siciliane. L'apporto della mineralità è determinato dal territorio d'origine, una breve macerazione in acciaio a temperatura controllata contribuisce, poi, a conferire una componente aromatica interessante, con chiari richiami di fiori di zagara e pesca bianca. Le uve sono raccolte a mano tra fine agosto (Zibibbo) e prima decade di settembre (Catarratto) nei vigneti di famiglia della DOC Erice. Anima Solis Bianco di Casa Vinicola Fazio è un vino ideale a tutto pasto, scelto per la spiccata versatilità negli abbinamenti.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: Catarratto - Zibibbo, in percentuali uguali.
ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Territorio della DOC Erice (Provincia di Trapani).
ALTITUDINE: 350/400 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso
ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI: Nord/Ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 4000
RESA UVA Q.LI/HA: 90 qL/Ha
EPOCA VENDEMMIALE: Terza decade di agosto per lo Zibibbo e prima settimana di settembre per il Catarratto
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale, in cassetta

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5 % Vol.
CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 90 mg/l
VINIFICAZIONE IN BIANCO: Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4°C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, termo-controllata. Imbottigliamento a freddo.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 4 mesi
LONGEVITÀ DEL VINO: 2 Anni



ANIMA SOLIS ROSSO I.G.T. Terre Siciliane

Armonico, elegante, avvolgente. Un grande blend ottenuto da varietà autoctone e internazionali che spicca per la tessitura dei tannini, piacevoli al palato per morbidezza ed eleganza gusto olfattiva. Le uve, raccolte al giusto grado di maturazione, appassiscono nella fruttai per circa 25/30 giorni, successivamente vengono diraspate e vinificate in rosso con follature tradizionali per ottenere la massima estrazione dalle bucce. L'accurato élevage in barriques francesi di secondo e terzo passaggio, di 12 mesi circa, permette al vino di ottenere rotondità e struttura. Anima Solis Rosso di Casa Vinicola Fazio è caratterizzato da un bouquet di piccoli frutti rossi maturi, confettura di ciliegie e sottobosco, amarena e spezie, arricchito poi dalla piacevole presenza di aromi secondari. Un rosso profondo, eppure fresco nel frutto, riconoscibile e solare.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 40 % Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 30% Nero d'Avola
ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Territorio della DOC Erice (Provincia di Trapani).
ALTITUDINE: 280/350 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso
ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud/Sud Ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato
CEPPI/HA: 4000/4500
RESA UVA Q.LI/HA: 55/60 qL/Ha
EPOCA VENDEMMIALE: Terza decade di agosto - prima settimana di settembre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale, in cassetta

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 14 % Vol.
CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 65 mg/l
VINIFICAZIONE IN ROSSO: Una quota delle uve, raccolte al giusto grado di maturazione, appassiscono in fruttai per circa 25/30 giorni. Successivamente, vengono diraspate e vinificate in rosso con follature tradizionali per ottenere la massima estrazione dalle bucce. Avviene in seguito un accurato élevage in barriques francesi di secondo e terzo passaggio, per circa 12 mesi, grazie al quale il vino ottiene rotondità e struttura.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 5 mesi
LONGEVITÀ DEL VINO: oltre 5 Anni

