FAZIO
Doc Erice
Dove la terra incontra il mare

Scansiona il QR Code e visita le nostre cantine a 360°

indice

I nostri valori	pag. 1
Una storia condivisa	pag. 2
Doc Erice	pag. 3
Un terroir vocato	pag. 4
I nostri vigneti	pag. 5
Le varietà coltivate	pag. 6
La sostenibilità	pag. 7
I nostri vini	pag. 8
Linea Mont'elimo	pag. 10
I Classici	pag. 13
Le Selezioni	pag. 15
Collezione Anima Solis	**pag. 19**
Linea Vigne di Pietrasacra	pag. 21
Gli Spumanti	pag. 23
I Distillati	pag. 26
Il nostro Passito	pag. 27
L'Olio	pag. 28

i nostri valori

Promuoviamo il territorio della DOC Erice attraverso i nostri vini, eleganti e identitari, rispettosi della storia ma assolutamente contemporanei

Utilizziamo le risorse naturali in modo responsabile per ridurre al minimo l'intervento dell'uomo

Restituiamo valore al territorio e alle sue comunità di riferimento

Rispettiamo la natura e tuteliamo la biodiversità per donare un futuro migliore alle prossime generazioni

Raccontiamo questo splendido angolo di Sicilia nei nostri vini, attraverso il legame con l'agricoltura e il paesaggio che ci circonda

una storia condivisa

Dedizione e amore per l'arte della viticoltura

La storia di Casa Vinicola Fazio si lega indissolubilmente all'impegno e alla passione di una famiglia che, da quattro generazioni, è impegnata nella coltivazione della vite e nella produzione di vini di qualità, autentica espressione dei terroir di provenienza. Apprezzata e riconosciuta sia in Italia che all'estero – grazie al lavoro portato avanti in simbiosi da Lilly Fazio e dai soci fondatori – negli ultimi vent'anni l'azienda è divenuta un punto di riferimento per il sistema del vino siciliano e nel panorama enologico nazionale e internazionale. Dal Giappone alla Cina, dagli Stai Uniti al Canada, passando per i principali mercati europei: oggi siamo presenti in oltre venti Paesi nel mondo.

Doc Erice

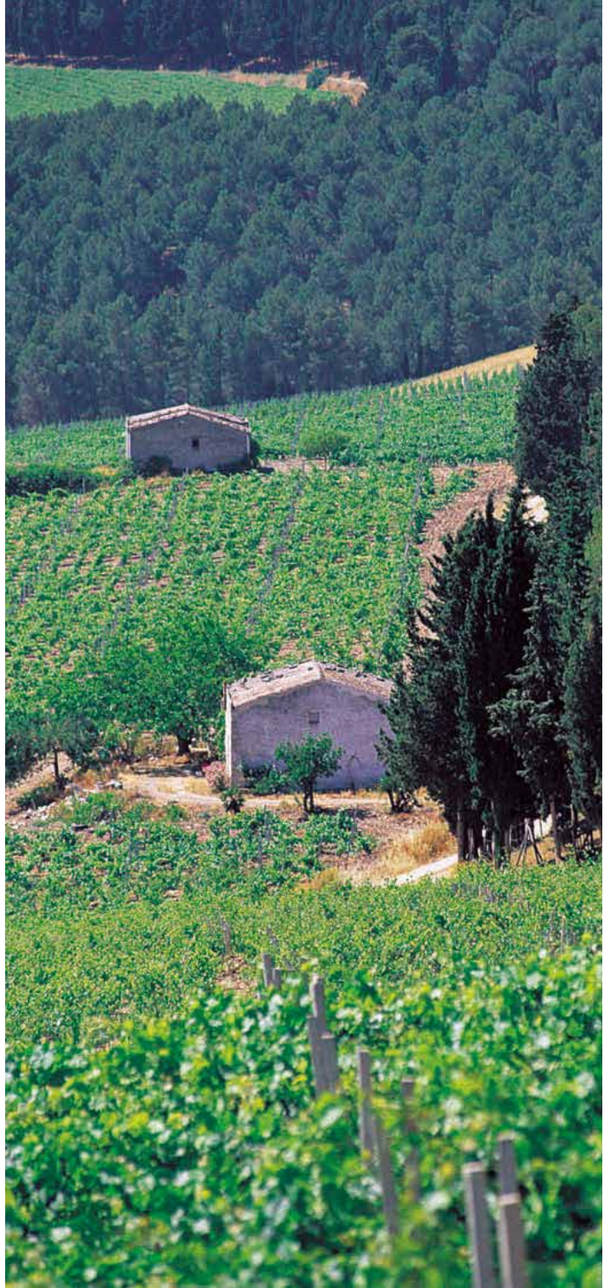
La nostra casa, il nostro territorio. Abbiamo contributo alla nascita di questa DOC e ne siamo orgogliosi

Da un lato la bellezza dello Stagnone di Marsala, le saline che arrivano fino a Trapani e le meravigliose Isole Egadi; dall'altro l'entroterra siciliano con Erice che domina dall'alto la campagna siciliana, palesando le diversità pedoclimatiche che questa terra regala in ogni suo angolo. Nel cuore dell'agro di Trapani – la provincia più vitata d'Europa – la DOC Erice racchiude un territorio leggendario, disseminato di testimonianze storiche di una Sicilia antica e di scorci naturalistici di rara bellezza. Qui, nel corso dei secoli, la vite, insieme all'ulivo e al grano, ha contribuito a definire la stessa identità di questo lembo di terra e delle sue comunità di riferimento. Un patrimonio tramandato di generazione in generazione che la famiglia Fazio è riuscita a preservare e custodire nel corso del tempo.

Un terroir vocato

Vigneti collinari, micro-zone, micro-climi e una viticoltura di prossimità

Un caleidoscopio vitivinicolo di assoluto interesse, immerso in un territorio storicamente vocato alla produzione vitivinicola di qualità, dove la coltivazione della vite trova il suo habitat ideale, grazie alle peculiari condizioni pedoclimatiche che caratterizzano questo scorcio di Sicilia. A suoli molto scuri, di medio impasto, caratterizzati da una matrice calcareo-argillosa, si unisce un clima fresco e ventilato. La presenza di rilievi collinari e la relativa vicinanza del mare conferiscono ai terreni caratteristiche uniche ed inimitabili. A ciò si aggiunge una conformazione geologica in grado di donare alle uve un mix di profumi e freschezza perfettamente bilanciato tra sapidità e acidità.



I nostri vigneti

Nel cuore della DOC Erice, i vigneti aziendali, impiantati valutando accuratamente l'esposizione e la composizione dei terreni, si estendono alle pendici del Monte Erice, ad un'altitudine compresa tra i 250 e i 600 metri s.l.m. L'areale di produzione comprende quarantacinque ettari vitati, racchiusi lungo le colline che ricadono nei territori di Torretta, Trapani (Baglio Nuovo, Cialotta, Canalottelli) e Buseto Palizzolo (Ragoleo e Trentasalme). La coltivazione della vite è condotta con sistemi a cordone speronato per Cabernet-Sauvignon e Merlot in contrada Torretta, ad alberello per il Catarratto a Buseto Palizzolo e Guyot per i restanti vitigni.

Le varietà coltivate

Casa Vinicola Fazio ha da sempre rivendicato la scelta di affiancare a vitigni autoctoni anche varietà internazionali. Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Grillo, Catarratto, Carricante, Insolia ma anche Müller Thurgau, Chardonnay, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot. In tutte le varietà allevate si riscontrano aromi gradevoli, armonici, caratteristici ed eleganti, con note fruttate, floreali e vegetali. Un processo scandito dal ritmo della natura e dal susseguirsi dei cicli stagionali pone l'arco temporale di vendemmia tra la prima decade di agosto per le uve a bacca bianca, per inoltrarsi sino a tutto il mese di settembre con la raccolta delle uve nere.

La sostenibilità

Produrre uve di primissima qualità significa stare in perfetto equilibrio con l'ecosistema di cui si fa parte. Per questi motivi l'azienda si impegna a rispettare i ritmi imposti dalla natura, utilizzando sistemi che limitano il più possibile l'impatto ambientale. Grazie ad una profonda conoscenza dei terroir e delle relazioni che sussistono tra l'ambiente e il vigneto, ogni scelta è tesa a ridurre al minimo l'impatto dell'intervento dell'uomo. E quindi: utilizzo di portainnesti con elevata resistenza allo stress idrico per ridurre il consumo di acqua; potatura corta dei tralci per ridurre le rese per pianta; impiego esclusivo di sostanze eco-compatibili (zolfo) per i trattamenti fitosanitari; utilizzo di concime organico (derivante sia dalle potature che dall'inerbimento naturale) per migliorare la fertilità dei suoli. Tutte le attività nel vigneto sono definite secondo un approccio sistemico che coinvolge l'intera pluralità delle risorse che compongono il quadro della sostenibilità. Una filosofia che ritroviamo anche in cantina con le attività di recupero delle acque di lavaggio delle cisterne, il sistema di depurazione ma anche la produzione di energia da fonti rinnovabili. Non meno importante la scelta sui materiali di consumo e dei vetri delle bottiglie che sono valutati in un'ottica di sostenibilità e di riciclo.

i nostri vini

Pregiate etichette d'autore
che raccontano la nostra azienda ed
il nostro territorio in tutte
le sue sfumature.
I vini della famiglia Fazio
si distinguono per la fedeltà alle
caratteristiche varietali delle uve,
ma anche per l'approccio moderno e
innovativo delle lavorazioni
in cantina

Eleganti e ricercati, autentica espressione del patrimonio ampelografico della DOC Erice, i vini di Casa Vinicola Fazio racchiudono i colori e i profumi delle terre di Sicilia. Prestigiose etichette che esprimono una cultura del vino contemporanea senza tuttavia disperdere l'antico legame con la civiltà della vite che - a queste latitudini - affonda le sue radici in una tradizione millenaria. Dai bianchi freschi e fruttati ai rossi morbidi ed eleganti, fino agli spumanti ricercati e versatili, prodotti con metodo Charmat: i nostri vini regalano una esperienza eno-sensoriale esclusiva e coinvolgente, attraverso sensazioni uniche destinate a perdurare nel tempo.

linea Mont'elimo

Un omaggio al promontorio sulla cui sommità è stata edificata l'antica città di Erice, con il suo tempio dedicato a Venere. Quattro vini eclettici che si prestano ad essere utilizzati in più occasioni di consumo. Dal Grillo al Catarratto per le uve a bacca bianca, fino ad arrivare al Perricone e al Nero d'Avola per i vini rossi.

GRILLO

CATARRATTO

PERRICONE

NERO D'AVOLA

GRILLO
Denominazione: 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. Il Grillo di Casa Vinicola Fazio è un vino fresco che si distingue per un racconto moderno della Sicilia enologica, oltre che per il carattere vivace e piacevole.

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
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/Lt
VINIFICAZIONE IN BIANCO: Pressatura soffice degli acini e fermentazione lenta e termo-controllata in vasche di acciaio inox
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

CATARRATTO
Denominazione: DOC SICILIA

Fragrante, delicato, varietale. Un bianco, Catarratto in purezza, che fa della sapidità e di una fine aromaticità i suoi punti di forza. 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
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/Lt
VINIFICAZIONE IN BIANCO: Pressatura soffice degli acini e fermentazione lenta e termo-controllata in vasche di acciaio inox
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

PERRICONE
Denominazione: DOC SICILIA

Corpo, equilibrio gusto olfattivo, struttura. Un Perricone in purezza che avvalora il progetto di Casa Vinicola Fazio di puntare su uno dei vitigni a bacca nera identitari della Sicilia occidentale, attraverso un progetto di recupero viticolo e con produzioni di nicchia. 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/Lt
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
Denominazione: DOC SICILIA

Morbido, fruttato, intenso. Il principe dei vitigni siciliani fa della morbidezza dei tannini e l'equilibrata struttura, i suoi grandi punti di forza. 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
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/Lt
VINIFICAZIONE IN ROSSO: Vinificazione tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termo-controllate.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi
LONGEVITÀ DEL VINO: 6 anni

i Classici

Vini giovani, freschi e vivaci, fedeli espressioni dei principali vitigni della tradizione enologica siciliana. Grazie ad un attento lavoro in vigna, unito ad una conoscenza approfondita del territorio, Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Catarratto e Carricante sprigionano i profumi intensi della macchia mediterranea, dando vita a vini eclettici e versatili, ideali per un consumo quotidiano, senza mai rinunciare alla qualità.

BRUSÌO
GÀBAL
CASTELMEDIO

BRUSÌO
Denominazione: DOC SICILIA

Giovane e intenso. L'unione tra due grandi vitigni autoctoni, il Carricante e il Catarratto, dà vita a questo vino caratteristico, dalla natura gioiosa e moderna. Il Brusìo è un bianco dall'elegante bouquet aromatico, costituito da ammalianti note fruttate e con richiami di macchia mediterranea, arricchito dalla sapidità dei suoli e dalla fragranza del frutto.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 60% Carricante - 40% Catarratto
ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Prodotto nelle tenute viticole del territorio della DOC Erice nella Sicilia occidentale
ALTITUDINE: 350/400 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Calcareo-Argilloso
ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud-Ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 4000/4500
RESA UVA Q.LI/HA: 60/65 q/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Prima-Seconda decade di Settembre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale, in cassette.

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% Vol.
CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 90 mg/Lt
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: 3 Mesi
LONGEVITÀ DEL VINO: 3 Anni

GÀBAL - NERO D'AVOLA
Denominazione: DOC SICILIA

Corposo, identitario. Un rosso elegante e di sostanza che rispecchia a pieno le caratteristiche varietali di uno dei vitigni storici della viticoltura siciliana, in un'espressione moderna e quanto mai equilibrata. Il Gàbal Nero d'Avola è caratterizzato da un bouquet di piccoli frutti neri e spezie che lo rendono particolarmente piacevole e di grande fascino.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Nero d'Avola
ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Sicilia Occidentale
ALTITUDINE: 250/300 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso
ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud - Sud Est
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 4,000/4,500
RESA UVA Q.LI/HA: 65 - 70 q/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di settembre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.
CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 80 mg/Lt
VINIFICAZIONE IN ROSSO: Follatura delle bucce, macerazione a temperatura controllata tra i 25 e i 28°C. Affinato in acciaio e, successivamente, per tre mesi in bottiglia.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi
LONGEVITA' DEL VINO: 6 anni

CASTELMEDIO-NERELLO MASCALESE
Denominazione: IGT TERRE SICILIANE

Delicato, armonico. Un rosso solare, Nerello Mascalese in purezza, proveniente da uno dei vitigni più iconici e identitari dell'ampelografia etnea. Morbido, dalla spiccata longevità, il Castelmedio Nerello Mascalese possiede un elegante bouquet, contraddistinto da note di frutti rossi e spezie dolci, nonché da grande persistenza e da un tannino setoso e morbido.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Nerello Mascalese
ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Sicilia occidentale, territorio collinare a nord della provincia di Trapani.
ALTITUDINE: 250/300 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Franco-Argillosa
ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud - Ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 4000/4500
RESA UVA Q.LI/HA: 60 ql/Ha
EPOCA VENDEMMIALE: Prima Decade di Settembre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.
CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 80 mg/Lt
VINIFICAZIONE IN ROSSO: Diraspatura, vinificazione in rosso con tradizionale follatura delle bucce e macerazione a temperatura controllata tra 20 - 25°C. Fermentazione malolattica in acciaio, imbottigliamento a freddo.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 4 mesi.
LONGEVITÀ DEL VINO: 5 Anni

le Selezioni

Da un attento lavoro svolto in vigna, attraverso un'accurata selezione delle migliori uve raccolte rigorosamente a mano, nasce una linea esclusiva e ricercata che affianca pregiate varietà internazionali ai vitigni simbolo della tradizione enoica della nostra Isola. Vini strutturati, con spiccata aromaticità e personalità, autentica espressione dei terroir di provenienza.

AEGADES

CALEBIANCHE

GRILLIDIMARE

MÜLLER THURGAU

TORRE DEI VENTI

LUCE D'ORIENTE

AEGADES - GRILLO
Denominazione: DOC ERICE

Secco, fresco e diretto. Un Grillo in purezza, che esprime al meglio le caratteristiche varietali del vitigno storico siciliano, ricco e sincero. L'Aegades Grillo è caratterizzato da un elegante bouquet aromatico fatto di sentori di pera, mela verde, buccia di limone e fiori. Un bianco intenso ma delicato, dalla struttura importante e ricercata.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Grillo
UBICAZIONE VIGNETO: Territorio DOC Erice
ALTITUDINE: 300/350 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso
ESPOSIZIONE DELLE VITI: Nord
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 5,000
RESA UVA Q.LI/HA: 70 q/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Terza decade di agosto
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.
CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 90 mg/Lt
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
LONGEVITA' DEL VINO: 5 anni

CALEBIANCHE - CATARRATTO
Denominazione: DOC ERICE

Fresco, sapido, equilibrato. Un Catarratto in purezza che esprime le sue caratteristiche varietali con classe ed armonia, caratterizzato da un bouquet aromatico di melone e pesca arricchito dalla soave presenza di note di fiori primaverili. Un connubio di fattori che fanno di questo vino un prodotto versatile, capace di scaturire emozioni intense e ricordi sopiti.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Catarratto
UBICAZIONE VIGNETO: Territorio DOC Erice
ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso
ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud - Ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 4000
RESA UVA Q.LI/HA: 75 q/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di settembre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.
CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 90 mg/Lt
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
LONGEVITA' DEL VINO: 5 anni

GRILLIDIMARE
Denominazione: IGT TERRE SICILIANE

Fragrante, sapido, leggero. Un vino frizzante a base di Grillo (95%), che esprime al meglio le caratteristiche aromatiche del nobile vitigno siciliano, impreziosito da un tocco elegante e sofisticato di Zibibbo (5%). Il Grillidimare è caratterizzato da delicate note floreali arricchite dall'elegante presenza di erbe aromatiche. Un viaggio tra sapori ed emozioni nel cuore delle colline trapanesi.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI:
95% Grillo - 5% Zibibbo
ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Sicilia occidentale, territorio collinare a nord della provincia di Trapani.
ALTITUDINE: 400/500 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Calcareo Argilloso
ESPOSIZIONE DELLE VITI: Nord
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 4000
RESA UVA Q.LI/HA: 60ql/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Seconda Decade di Agosto
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale, in cassette.

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% Vol.
CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 95 mg/Lt
VINIFICAZIONE IN BIANCO: Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4°C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione in autoclave a temperatura controllata per il raggiungimento della pressione idonea
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 Mesi
LONGEVITÀ DEL VINO: 3 Anni

MÜLLER THURGAU
Denominazione: DOC ERICE

Fresco, leggero, minerale. Un bianco, Müller Thurgau in purezza, che fa della scorrevolezza ed aromaticità i suoi grandi punti di forza. 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.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Müller Thurgau
ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Territorio della DOC Erice nella Sicilia occidentale.
ALTITUDINE: 500 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Franco-Argilloso ricco di carbonati e calcariniti
ESPOSIZIONE DELLE VITI: Nord
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 4000/4500
RESA UVA Q.LI/HA: 60 q/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/Lt
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

TORRE DEI VENTI - NERO D'AVOLA
Denominazione: DOC ERICE

Sapido, vibrante, maestoso. Un grande vitigno, il Nero d'Avola, dà vita a questo rosso corposo ed armonico. Il Torre dei Venti presenta sentori di frutta rossa matura, sottobosco e spezie che si susseguono all'unisono cullando il palato in un viaggio emozionale avvincente ed appassionante.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Nero d'Avola
ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Territori della Doc Erice, Sicilia occidentale.
ALTITUDINE: 250/300 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Franco - Argilloso
ESPOSIZIONE DELLE VITI:
Sud-Sud/est
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 4000
RESA UVA Q.LI/HA: 60 ql/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di Settembre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale, in cassette.

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.
CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 70 mg/Lt
VINIFICAZIONE IN ROSSO: Raccolta manuale, diraspatura, vinificazione in rosso con follatura tradizionale delle bucce, macerazione a temperatura controllata tra i 25 e i 28°C. Elevage in botti di rovere francese per 8/10 mesi. Imbottigliamento a freddo.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 Mesi
LONGEVITÀ DEL VINO: Oltre 10 Anni

LUCE D'ORIENTE - SYRAH
Denominazione: DOC Erice

Giovane, affascinante, fruttato. Un rosso equilibrato ideale per cene a base di carne, alle quali aggiunge eleganza e persistenza. Il Luce d'Oriente è caratterizzato da un bouquet fruttato di ciliegia, amarena e prugna con la delicata presenza di spezie come pepe nero e rosmarino. Un concerto di aromi e sensazioni che inebriano il palato ad ogni sorso.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Syrah
UBICAZIONE VIGNETO: Sicilia Occidentale
ALTITUDINE: 250/300 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Franco - argilloso
ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud - Sud/Ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 4,000/4,500
RESA UVA Q.LI/HA: 60 q/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di settembre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% Vol.
CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 70 mg/Lt
VINIFICAZIONE IN ROSSO: Follatura tradizionale delle bucce, macerazione a temperatura controllata tra i 25 e i 28°C. Élevage in botti di rovere francese per 8/10 mesi. Imbottigliamento a freddo.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 mesi
LONGEVITA' DEL VINO: Oltre 10 anni

Collezione
Anima Solis

La Collezione Anima Solis racchiude vini dalla personalità coinvolgente ed inusuale. Due blend d'alta gamma, a cui si aggiunge un rosato di Syrah in purezza, per un bere sempre più contemporaneo e raffinato, simbolo di un progetto enologico espressione autentica del territorio ericino. Dall'Anima Solis bianco, frutto di un matrimonio d'amore tra le uve di Zibibbo e Catarratto, all'Anima Solis rosso un bordolese dal taglio siciliano ottenuto da uve leggermente appassite. Completa la collezione un rosato caratterizzato da una magnifica nota sapida, setoso al palato e ideale per la versatilità negli abbinamenti.

ANIMA SOLIS BIANCO

ANIMA SOLIS ROSÉ

ANIMA SOLIS ROSSO

ANIMA SOLIS BIANCO
Denominazione: IGT 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, nata dall'incontro delle due nobili varietà siciliane. Anima Solis Bianco è un vino ideale a tutto pasto, grazi alla sua 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
ESPOSIZIONE DELLE VITI: Nord/Ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 4000
RESA UVA Q.LI/HA: 90 q/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Terza decade di agosto per lo Zibibbo e prima settimana di settembre per il Catarratto
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5 % Vol.
CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 90 mg/Lt
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 ROSÉ
Denominazione: IGT TERRE SICILIANE

Fresco ed equilibrato, l'Anima Solis Rosé di Casa Vinicola Fazio si distingue per la ricchezza e l'intensità dei profumi, con richiami di fiori chiari e pompelmo rosa. Un vino suadente e di grande piacevolezza, caratterizzato da una spiccata sapidità e da una finezza senza eguali, che lo rendono il compagno ideale per aperitivi a base di pesce, ma anche per il tutto pasto. Ottenuto da uve Syrah, il rosato della nuova collezione Anima Solis è caratterizzato da un color rosa tenue e da profumi intensi, ma allo stesso tempo delicati; riempie il palato grazie alla sua scorrevolezza.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Syrah
UBICAZIONE VIGNETO: Territorio DOC Erice
ALTITUDINE: 200 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso
ESPOSIZIONE VIGNETO: Nord - Ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone Speronato
CEPPI/HA: 3,000
RESA UVA Q.LI/HA: 80 q/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Seconda metà di Agosto
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

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: 2 mesi
LONGEVITA' DEL VINO: Oltre 5 anni

ANIMA SOLIS ROSSO
Denominazione: IGT 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. Anima Solis Rosso è caratterizzato da un bouquet di piccoli frutti rossi maturi, confettura di ciliegie e sottobosco, amarena e spezie. 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
ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud- Sud/Ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone Speronato
CEPPI/HA: 4000/4500
RESA UVA Q.LI/HA: 55 – 60 q/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Terza decade di agosto – prima decade di settembre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale, in cassette.

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% Vol.
CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 65 mg/Lt
VINIFICAZIONE IN ROSSO: Le uve, raccolte al giusto grado di maturazione, appassiscono in fruttaia 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 12 mesi circa, grazie al quale il vino ottiene rotondità e struttura.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 5 mesi
LONGEVITÀ DEL VINO: Oltre 5 anni

linea Vigne di Pietrasacra

Rese ridotte per pianta e qualità superiore. Le vecchie vigne dell'azienda, di età media oltre i 70 anni, impiantate con Catarratto, ma anche altre quote di vigneto più recenti, tra i 50 e i 30 anni di vita, con Nero d'Avola, Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Piccole produzioni di nicchia, provenienti da single vineyard di poco meno di due ettari, da cui nascono vini affinati in barriques di grande struttura e complessità, al vertice della piramide qualitativa di Casa Vinicola Fazio.

TRENTA SALMI

CARTESIANO ROSSO

PIETRASACRA

TRENTA SALMI - CATARRATTO
Denominazione: IGT TERRE SICILIANE

Coinvolgente, equilibrato. Un grande bianco di Sicilia, Catarratto in purezza, che conquista il palato per varietà di aromi e per l'eleganza sopraffina di cui è dotato. Il Trenta Salmi è caratterizzato da soavi note fruttate di vaniglia e crema che lo rendono un vero e proprio gioiello enologico.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Catarratto
ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Sicilia occidentale Buseto Palizzolo (TP)
ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: calcareo-argilloso
ESPOSIZIONE DELLE VITI: Nord – Nord/est
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 5000
RESA UVA Q.LI/HA: 50 ql/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Seconda decade di settembre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale, in cassette da 14 Kg.

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.
CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 60 mg/Lt
VINIFICAZIONE IN BIANCO: Pressatura soffice con presse a membrana, decantazione statica dei mosti e lenta fermentazione in barriques di rovere a media tostatura. Affinamento: dopo l'imbottigliamento, sei mesi di permanenza in cantina a temperatura controllata e a bottiglia coricata.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 mesi.
LONGEVITÀ DEL VINO: Oltre 6 anni se conservato in cantine idonee.

CARTESIANO ROSSO
Denominazione: IGT TERRE SICILIANE

Armonico, elegante, avvolgente. Taglio bordolese per questo blend, che spicca per l'incredibile equilibrio di aromi e consistenze, incantando il palato per la sua natura delicata e raffinata. Il bouquet che contraddistingue il Cartesiano è a base di eleganti aromi di sottobosco, amarena e spezie. Un rosso importante e seducente, in grado di suscitare sensazioni uniche e inimitabili.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 40% Cabernet Sauvignon - 10% Cabernet Franc - 30% Merlot - 20% Nero d'Avola
UBICAZIONE VIGNETO: Sicilia Occidentale
ALTITUDINE: 250/300 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso
ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud - Sud/Ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone Speronato
CEPPI/HA: 4000/4500
RESA UVA Q.LI/HA: 55 - 60 q/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di settembre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% Vol.
CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 65 mg/Lt
VINIFICAZIONE IN ROSSO: Follatura tradizionale delle bucce, macerazione a temperatura controllata. Accurato élevage in barrique francesi di II° e III° passaggio per 12-14 mesi. Imbottigliamento a freddo.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 1 anno
LONGEVITA' DEL VINO: Oltre 10 anni

PIETRASACRA - ROSSO RISERVA
Denominazione: DOC ERICE

Caldo, morbido, maestoso. Il Pietrasacra Rosso Riserva nasce in purezza da uve di Nero d'Avola. Potente e longevo, ottenuto dai vigneti storici di famiglia, il Pietrasacra è un vino elegante, sofisticato e complesso nel gusto e nella struttura. Un'etichetta prestigiosa, caratterizzata da piacevoli note fruttate e speziate e da un corpo robusto che lo rendono ideale per piatti raffinati, intensi e decisi nel gusto.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Nero d'Avola
UBICAZIONE VIGNETO: Sicilia Occidentale
ALTITUDINE: 250 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso
ESPOSIZIONE DELLE VITI: Nord
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello
CEPPI/HA: 4,000/4,500
RESA UVA Q.LI/HA: 35 q/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di settembre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% Vol.
CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 80 mg/Lt
VINIFICAZIONE IN ROSSO: Follatura tradizionale delle bucce e maturazione lunga a temperatura controllata. Accurato élevage in barriques di Allier-Tronçaise per 24 mesi. Imbottigliato a freddo.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 1 anno
LONGEVITA' DEL VINO: Oltre 10 anni

gli Spumanti

Eleganza e complessità, potenza e leggerezza. Nati dall'intrigante idea di dimostrare come la Sicilia sia anche terra di spumanti, il progetto di sperimentazione spumantistica di Casa Vinicola Fazio prende vita attraverso prestigiose cuvée, con uve di Moscato Bianco, Grillo, Chardonnay e Nerello Mascalese sapientemente lavorate secondo il tradizionale metodo Charmat.
Bollicine ideali per accompagnarvi durante tutto l'arco della giornata: dall'aperitivo al dolce, ma anche a tutto pasto.

GRILLO BRUT

BLANC DE BLANCS

NERELLO ROSÈ EXTRA DRY

PETALI MOSCATO

GRILLO BRUT
Denominazione: DOC SICILIA

Secco, agrumato. Un Grillo spumantizzato con metodo Charmat, che rispecchia a pieno le caratteristiche varietali con grande classe ed ottima struttura. Il Grillo Spumante Brut è caratterizzato da un ricercato bouquet di frutti a polpa gialla, ingentilito da spezie ed erbe aromatiche che lo rendono delicato e quanto mai equilibrato.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Grillo
ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Sicilia occidentale, territorio collinare a nord della provincia di Trapani.
ALTITUDINE: 400/450 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Calcareo Argilloso
ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud – Sud/Ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 4500
RESA UVA Q.LI/HA: 60ql/ha
EPOCA VENDEMMIALE: seconda decade di Agosto
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale, in cassette.

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol.
CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 95 mg/Lt
VINIFICAZIONE IN BIANCO: Raccolta delle uve in cassette a maturazione ottimale. Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4° C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta a bassa temperatura. Presa di spuma con il metodo Charmat.
AFFINAMENTO IN AUTOCLAVE: 3 mesi " sur lie" con agitazione giornaliera
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 Mesi
LONGEVITÀ DEL VINO: 5 Anni

BLANC DE BLANCS – BRUT SPUMANTE
Denominazione: DOC ERICE

Intenso, aromatico, stuzzicante. Una cuvée da uve di Chardonnay, il vitigno simbolo dello spumante, che in questa espressione sprigiona tutte le sue caratteristiche più raffinate ed eleganti. Il Blanc de Blancs è caratterizzato da delicati sentori di crosta di pane, fiori di gelsomino e zagara con dolci note di frutta a pasta bianca che ne arricchiscono la struttura.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Chardonnay
ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Prodotto nelle tenute viticole del territorio della DOC Erice nella Sicilia occidentale.
ALTITUDINE: 350/400 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Argilloso Calcareo con presenza di Humus
ESPOSIZIONE DELLE VITI: Nord-Est
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 4000/4500
RESA UVA Q.LI/HA: 60 q/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Prima Decade di Agosto
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale in cassette.

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.
CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 95 mg/Lt
VINIFICAZIONE IN BIANCO: Raccolta in cassette delle sole uve sane al giusto grado di maturazione. Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4° C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, termo-controllata. Presa di spuma con il metodo Charmat lungo.
AFFINAMENTO IN AUTOCLAVE: 8-10 mesi " sur lie" con agitazione giornaliera
LONGEVITÀ DEL VINO: 10 Anni

NERELLO MASCALESE ROSÉ – SPUMANTE EXTRA DRY
Denominazione: DOC SICILIA

Fresco, identitario, aromatico. Un Nerello Mascalese rosé che esalta le caratteristiche del vitigno, elegante e raffinato. Una cuvée dall'animo gentile e delicato, caratterizzata da un corredo aromatico di frutti di bosco, lamponi e ciliegie contornati da soavi note di spezie e resina, che ne fanno un prodotto versatile, dall'animo allegro e gioioso.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Nerello Mascalese
UBICAZIONE VIGNETO: Sicilia Occidentale
ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso
ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud/Ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 4500
RESA UVA Q.LI/HA: 55 ql/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Seconda decade di agosto
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol.
CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 90 mg/Lt
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. Presa di spuma con il metodo Charmat
AFFINAMENTO IN AUTOCLAVE: 3 mesi "sur lie" con agitazione giornaliera
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi
LONGEVITA' DEL VINO: 5 anni

PETALI-MOSCATO-SPUMANTE DOLCE
Denominazione: DOC ERICE

Secco, equilibrato. Un vino spumante dolce da uve di Moscato bianco, storico vitigno siciliano ricco di storia, profumi e tradizioni. Il Petali Moscato è un' elegante etichetta caratterizzata da un pregiato bouquet di frutta a polpa bianca con suadenti note di fiori bianchi che ne esaltano il finale, armonioso, quasi etereo.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Moscato bianco
ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Prodotto nelle tenute viticole del territorio della DOC Erice nella Sicilia occidentale.
ALTITUDINE: 350/400 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Calcareo-argilloso
ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud-Ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 4000/4500
RESA UVA Q.LI/HA: 75 ql/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di agosto
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale, in cassette.

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 7% Vol.
CONCENTRAZIONE DI SOLFITI:
VINIFICAZIONE IN BIANCO: Raccolta in cassette delle sole uve sane al giusto grado di maturazione. Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4° C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, termo-controllata. Presa di spuma con il metodo Charmat.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 Mesi
LONGEVITÀ DEL VINO: 2 Anni

I DISTILLATI

GRAPPA DI PIETRASACRA

Una grappa di spessore, realizzata con metodo artigianale, fedele espressione di un territorio inimitabile, ricco di storia e tradizioni: la DOC Erice.

Produttore: Fazio Casa Vinicola in Erice
Zona di Produzione: prodotto nelle tenute viticole nel territorio della DOC Erice
Selezione delle migliori vinacce di Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon e Merlot, prodotte in Erice e conservate in atmosfera controllata.
Sistema di distillazione: discontinuo con caldaiette di rame a corrente di vapore.
Affinamento: un anno in barrique Tronçais d'Allier a media tostatura.
Colore: ambrato.
Profumo: complesso, delicato, avvolgente, con grande personalità. Fra le molteplici sensazioni avvertite spiccano la ciliegia marasca, i piccoli frutti di bosco, il cioccolato, la vaniglia.
Sapore: ricco, avvolgente, delicato di grande armonia e persistenza.
Bottiglia: 50 cl - 45% Vol.
Abbinamento: deliziosa con cioccolato e dolci al cucchiaio a base di cioccolato, ideale compagna per un buon sigaro.

EXCELSA
GRAPPA – NERO D'AVOLA

Una grappa di alta qualità, esempio emblematico di cura e cultura per l'arte del distillare. Deriva dalle migliori vinacce di Nero d'Avola, prodotte ad Erice e conservate in atmosfera controllata.

Produttore: Fazio Casa Vinicola in Erice
Zona di Produzione: prodotto nelle tenute viticole nel territorio della DOC Erice
Selezione delle migliori vinacce di Nero d'Avola, prodotte in Erice e conservate in atmosfera controllata
Sistema di distillazione: discontinuo con caldaiette di rame a corrente di vapore.
Affinamento: tre/sei mesi in acciaio inox.
Colore: limpida, incolore.
Profumo: elegante, armonioso con sentori tipici del vitigno di origine.
Sapore: morbido, con delicate note di sottobosco e fiori freschi.
Bottiglia: 50 cl - 45% Vol.
Abbinamento: ottima con cioccolato e dolci a base di cioccolato. Eccellente servita dopo cena

ZY - PASSITO - ZIBIBBO
Denominazione: DOC ERICE

Dolce, intenso, avvolgente. Un vino passito di Zibibbo in purezza, uno dei vitigni più identitari della Sicilia, che con la sua straordinaria freschezza porta con sé le tradizioni, la storia e i profumi del territorio d'origine. Frutta candita, miele, fichi secchi, ma anche cannella e vaniglia, impreziositi da richiami floreali di campo.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Controspalliera
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Zibibbo
ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Territori della Doc Erice, Sicilia occidentale.
ALTITUDINE: 300 metri s.l.m
TIPO DI SUOLO: Franco – Argilloso
ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI: Nord
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 5000
RESA UVA Q.LI/HA: 55 ql/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di Ottobre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.
CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 85 mg/lt
VINIFICAZIONE IN BIANCO: Pressatura e fermentazione a temperatura controllata dopo la fine dell'appassimento le uve vengono sgrappolate a mano e poste ad infusione nel mosto in fermentazione.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 Mesi
LONGEVITÀ DEL VINO: 6 Anni

Fazioli

CULTIVAR: 90% Cerasuola, 5% Nocellara, 5% Biancolilla
AREA GEOGRAFICA: Provincia di Trapani
PROVENIENZA: Da aziende tecnicamente assistite della filiera
ALTITUDINE: 100/400 s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: Brucatura manuale
METODO DI ESTRAZIONE: Ciclo continuo Alfa Laval a freddo
FRANGITURA: Martelli e dischi
ASPETTO: Non filtrato, da decantazione naturale
COLORE: Verde con riflessi giallodorati
AROMA: Oliva verde con toni erbacei
SAPORE: Fruttato, con note di amaro e piccante
FRUTTATO: Medio- intenso
IMPIEGO SUGGERITO: Legumi, cacciagione, carni rosse, bolliti e insalate

FAZIO

Amore per l'arte della viticoltura

www.casavinicolafazio.it

FAZIO

Casa Vinicola in Erice

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

www.casavinicolafazio.it

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013