

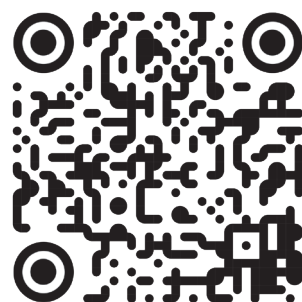


Doc Erice, dove la terra incontra il mare





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



indice

I nostri valori	pag. 2
Una storia condivisa	pag. 4
Il territorio	pag. 6
Doc Erice	pag. 7
Un terroir vocato	pag. 8
I nostri vigneti	pag. 9
Le varietà coltivate	pag. 10
La sostenibilità	pag. 11
I nostri vini	pag. 12
Linea Mont'elimo	pag. 14
I Classici	pag. 26
Le Selezioni	pag. 34
Linea Vigne di Pietrasacra	pag. 52
La nostra arte spumantisca	pag. 62
Gli Spumanti	pag. 64
I Distillati	pag. 72
Il nostro Passito	pag. 78
L'Olio	pag. 80



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 Stati Uniti al Canada, passando per i principali mercati europei: oggi siamo presenti in oltre venti Paesi nel mondo.



il territorio



DOC Erice

*La nostra casa, il nostro territorio.
Abbiamo contribuito 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 e 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

Dalla vigna alla cantina: buone pratiche che accompagnano l'intero ciclo produttivo

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 limitino 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'intervento dell'uomo. E quindi: utilizzo di portainnesti con elevata resistenza allo stress idrico per limitare 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 sui 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'efimo

Un omaggio al promontorio sulla cui sommità è stata edificata l'antica città elima di Erice, con il suo tempio dedicato a Venere. Cinque 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 a Perricone, Nero d'Avola e a Nerello Mascalese per i vini rossi e rosati.

GRILLO

CATARRATTO

NERELLO MASCALESE ROSÈ

PERRICONE

NERO D'AVOLA





Grillo

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 termocontrollata 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, oltre che per il carattere vivace e piacevole. L'aromaticità e l'intensità dei profumi anticipano gusto e struttura al palato.

DENOMINAZIONE DOC Sicilia

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE Giallo paglierino brillante

PROFUMO Profumi di melone bianco, pera e ananas ma anche gelsomino e pepe verde

GUSTO Al palato è dotato di grande sapidità che invoglia la beva e che lo rende gradevole. Risulta di buona persistenza e piacevolezza

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI Ottimo con la cucina di pesce siciliana. Da provare con la pasta con i ricci e le fritture di verdure e di pesce

CALICE CONSIGLIATO Tulipano

TEMPERATURA

CONSIGLIATA 8-10°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE

12.000 bottiglie

FORMATI 75 cl

CONFEZIONE Da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI 100% Grillo

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

EPOCA VENDEMMIALE Ultima

decade 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

termocontrollata in vasche di acciaio

inox.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi



Catarratto

Fragrante, delicato, varietale. Un bianco, Catarratto in purezza, che fa della sapidità e di una buona 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.

DENOMINAZIONE DOC Sicilia

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE Giallo verdolino

PROFUMO Note di biancospino e pera ma anche pesca bianca e agrumi

GUSTO Al palato è sapido e persistente. Freschezza e fragranza accompagnano un bouquet fruttato e floreale

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI Ideale in abbinamento alle carni bianche, verdure grigliate ma anche primi di pesce. Da provare con i formaggi di capra

CALICE CONSIGLIATO Tulipano
TEMPERATURA CONSIGLIATA 8-10°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE

12.000 bottiglie

FORMATI 75 cl

CONFEZIONE Da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI 100%

Catarratto

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

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 termocostrrollata in vasche di acciaio inox.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi



Nerello Mascalese Rosè

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 della giornata: dall'aperitivo al brunch, fino alla cena fuori casa. La raccolta delle uve viene effettuata manualmente per preservare l'integrità degli acini, mentre il processo di fermentazione avviene 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.

DENOMINAZIONE DOC Sicilia

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE Rosa tenue

PROFUMO Accenni a ribes e fragola ma anche ciliegie e lampone

GUSTO Elegante, morbido, con un finale pulito e scorrevole

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI Un vino ideale per ogni occasione. Si abbina bene alla pizza margherita o alle crudité di pesce.

CALICE CONSIGLIATO Tulipano
TEMPERATURA CONSIGLIATA 10-12°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE 12.000 bottiglie

FORMATI 75 cl

CONFEZIONE Da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI 100%

Nerello Mascalese

UBICAZIONE VIGNETI Sicilia occidentale

ALTITUDINE 400 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO Gessoso

ESPOSIZIONE DELLE VITI

Sud-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

CEPPI/HA 5000

RESA UVA Q.LI/HA 70

EPOCA VENDEMMIALE Prima settimana di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA

Raccolta manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA

12 % Vol.

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI 90 mg/Lt

VINIFICAZIONE IN ROSA

Lieve macerazione a freddo,

pressatura soffice e fermentazione

termocontrollata in vasche di acciaio inox.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi



Perricone

Corpo, equilibrio gusto olfattivo, struttura. Un Perricone in purezza che avvalora il progetto di Casa Vinicola Fazio di dar lustro ad uno dei vitigni a bacca nera più longevi e identitari della Sicilia occidentale più estrema, quella dell'area trapanese, attraverso un lavoro di recupero e di valorizzazione viticola delle produzioni di nicchia. Il Perricone è sicuramente tra questi. Dopo la diraspatura, le uve fermentano a contatto con le bucce per dieci giorni circa e a temperatura controllata; il successivo affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox fino al momento dell'imbottigliamento. 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.

DENOMINAZIONE DOC Sicilia

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE Alla vista si presenta di color rosso rubino brillante

PROFUMO Al naso si percepisce una buona complessità del bouquet, caratterizzato da delicati sentori di frutti rossi, marasca e ciliegie accompagnati da aromi speziati, ginepro e pepe nero

GUSTO Al palato risulta elegante, ricco ed equilibrato, con un corpo sontuoso e asciutto. La base tannica è solida, il finale, leggermente ammandorlato, è lungo e persistente

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI Si abbina con i piatti tipici della cucina siciliana. Ideale con zuppe vegetali e formaggi leggermente stagioni. Bene con carni rosse saporite, cucinate in modo elaborato

CALICE CONSIGLIATO Tulipano
TEMPERATURA CONSIGLIATA 12-14 °C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE

12.000 bottiglie

FORMATI 75 cl

CONFEZIONE Da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI 100%

Perricone

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 5000

RESA UVA Q.LI/HA 80

EPOCA VENDEMMIALE 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 termocoordinate.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi

LONGEVITÀ DEL VINO 6 anni



Nero d'Avola

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

DENOMINAZIONE DOC Sicilia

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE Rosso porpora con riflessi rubino

PROFUMO Note di frutta rossa, fragola, amarena ma anche spezie e profumi salmastri

GUSTO Al palato risulta morbido e di buona scorrevolezza. La struttura è equilibrata e il finale persistente dove si esaltano le spezie ed i frutti rossi

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI Ideale con i piatti della cucina sicula, ottimo con la pasta alla norma ed il brasato al Nero d'Avola

CALICE CONSIGLIATO Tulipano
TEMPERATURA CONSIGLIATA 12-14 °C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE 12.000 bottiglie

FORMATI 75 cl

CONFEZIONE Da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI 100% Nero d'Avola

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

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 termocontrollate.

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

CASTELMEDIO

GÀBAL



Brusio

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. Le uve sono raccolte a mano per salvaguardarne l'integrità prima della vinificazione. La successiva diraspatura e macerazione a bassa temperatura è utile ad evitare l'ossidazione delle sostanze coloranti, mantenendo il colore giallo tenue. Avviene poi la pressatura soffice e la fermentazione termo-controllata, molto lenta. Il Brusio è un bianco dall'elegante bouquet aromatico, costituito da ammalianti note fruttate e speziate, arricchito dalla grande sapidità e maestosa fragranza tipiche delle nobili varietà siciliane.

DENOMINAZIONE DOC Sicilia

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE Giallo paglierino, limpido e brillante

PROFUMO Al naso soavi note di pesca e melone bianco si mescolano a sentori di spezie e gelsomino

GUSTO Fresco, secco. Dotato di un'incantevole sapidità che ne esalta i sapori varietali. Intrigante il susseguirsi degli aromi nel finale

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI Ideale con carni bianche, verdure stufate e vellutate. Bene anche con risotti, primi e secondi a base di pesce azzurro
CALICE CONSIGLIATO Tulipano
TEMPERATURA CONSIGLIATA 9°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO Ho.re.ca.
PRODUZIONE ANNUALE 22.000
FORMATI 75 cl
CONFEZIONE Da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA Controspalliera
VITIGNI UTILIZZATI 60% Carricante - 40% Catarratto
UBICAZIONE VIGNETI Territorio DOC Erice
ALTITUDINE 350/400metri 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
EPOCA VENDEMMIALE Prima/seconda decade di settembre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA 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, termocontrollata. Imbottigliamento a freddo.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 3 mesi
LONGEVITÀ DEL VINO 3 anni



Castelmedio

Delicato, armonico. Un grande rosso, da uve di Nerello Mascalese, che in Sicilia occidentale sprigiona struttura e grandi aromi. Dopo la raccolta le uve vengono diraspate e fatte macerare a temperatura controllata, apportando tonalità e ricchezza aromatica. 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 un tannino sublime.

DENOMINAZIONE IGT Terre Siciliane

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE Rosso rubino tenue, limpido e brillante

PROFUMO Sprigiona eccezionali note fruttate di fico d'india e frutti rossi che si mescolano a sentori di tabacco umido e cacao

GUSTO Al palato esprime la sua anima calda ed avvolgente. Morbido e levigato il tannino. Il finale è lungo e persistente

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI Taglieri di salumi e formaggi semi-stagionati, carni rosse alla brace, anatra ripiena al forno. Bene anche con accostamenti più azzardati come tonno rosso alla piastra

CALICE CONSIGLIATO Ballon grande

TEMPERATURA CONSIGLIATA 14°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE

18.000 bottiglie

FORMATI 75 cl

CONFEZIONE Da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI 100%

Nerello Mascalese

UBICAZIONE VIGNETI Sicilia

Occidentale

ALTITUDINE 250/300 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO Franco-argilloso

ESPOSIZIONE DELLE VITI

Sud Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

CEPPI/HA 4000 /4500

RESA UVA Q.LI/HA 60

EPOCA VENDEMMIALE Prima

decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA

Raccolta manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA

13% 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



Gàbal

Corposo, identitario. Un rosso elegante e di sostanza che rispecchia appieno le caratteristiche varietali di uno dei vitigni storici della viticoltura siciliana, in un'espressione moderna e quanto mai equilibrata. Le uve sono raccolte a mano e in piccole cassette per preservarne l'integrità senza comprometterne le qualità organolettiche. Il Gàbal Nero d'Avola è caratterizzato da un bouquet di frutti di bosco e spezie che lo rendono particolarmente piacevole e di grande fascino.

DENOMINAZIONE DOC Sicilia

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE Rosso granato scuro

PROFUMO Inconfondibili note di fragoline di bosco e more si uniscono a sentori di spezie, pepe nero e salvia

GUSTO Corposo e caldo al palato. L'ottima sapidità ne esalta gli aromi di frutti di bosco e spezie. Il tannino morbido e vellutato apre ad un finale lungo e persistente

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI Primi e secondi di carne, maialino al forno, taglieri di salumi, formaggi stagionati
CALICE CONSIGLIATO Ballon grande

TEMPERATURA CONSIGLIATA 16°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE

28.000 bottiglie

FORMATI 75 cl

CONFEZIONE Da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI 100% Nero d'Avola

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 4000 /4500

RESA UVA Q.LI/HA 65-70

EPOCA VENDEMMIALE Prima decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA

Raccolta manuale in cassette

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI 80 mg/Lt

VINIFICAZIONE IN ROSSO

Raccolta in cassette, diraspatura e vinificazione in rosso con 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

LONGEVITÀ DEL VINO 6 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 del terroir di provenienza.

AEGADES

CALEBIANCHE

GRILLIDIMARE

MÜLLER THURGAU

ANIMA SOLIS BIANCO

ANIMA SOLIS ROSSO

TORRE DEI VENTI

LUCE D'ORIENTE



Aegades

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

DENOMINAZIONE DOC Erice

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE Giallo paglierino brillante

PROFUMO Note di frutta a pasta bianca, spezie, sentori floreali di zagara e buccia d'agrumi

GUSTO Al palato si presenta secco, con una grande acidità tipica del vitigno. Sapido e lungo il finale, durante il quale si percepiscono distintamente tutti gli aromi

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI Ideale con pesce azzurro grigliato, carni bianche, verdure, primi a base di pesce e crostacei

CALICE CONSIGLIATO Tulipano
TEMPERATURA CONSIGLIATA 9°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE

22.000 bottiglie

FORMATI 75 cl

CONFEZIONE Da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI 100% Grillo
UBICAZIONE VIGNETI

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 4000

RESA UVA Q.LI/HA 70

EPOCA VENDEMMIALE Terza

decade di agosto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA

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, termocontrollata. Imbottigliamento a freddo.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

4 mesi

LONGEVITA' DEL VINO 5 anni



Calebianche

Sapido ed equilibrato. Un Catarratto in purezza che esprime le sue caratteristiche varietali con classe ed armonia. Le uve sono raccolte manualmente in piccole cassette per preservare l'integrità degli acini. Il Calebianche è caratterizzato da un bouquet aromatico di melone e pesca arricchito dalla soave presenza di note di fiori primaverili con un finale ammandorlato. Un connubio di fattori che fanno di questo vino un prodotto versatile, capace di scaturire emozioni intense e ricordi sopiti.

DENOMINAZIONE DOC Erice

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE Giallo paglierino, limpido e acceso

PROFUMO Grandi note di melone bianco e pesca vengono arricchite da sentori floreali di zagara e gelsomino

GUSTO Morbido e secco, è dotato di una eccellente sapidità che ne esalta gli aromi. Il finale è lungo ed armonico

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI Crudi di pesce, crostacei, molluschi, tonno alla piastra, pesce spada. Si sposa bene anche con carni bianche e verdure scottate

CALICE CONSIGLIATO Tulipano
TEMPERATURA CONSIGLIATA 9°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE

12.000 bottiglie

FORMATI 75 cl

CONFEZIONE Da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI 100%

Catarratto

UBICAZIONE VIGNETI

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

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

Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4°C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, termocontrollata. Imbottigliamento a freddo.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

4 mesi

LONGEVITA' DEL VINO 5 anni



Grillidimare

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

DENOMINAZIONE IGT Terre Siciliane

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE Giallo paglierino brillante

PROFUMO Al naso aggraziate note floreali si mescolano a delicati sentori di spezie e salvia

GUSTO Al palato risulta fresco, piacevolmente sapido ed armonico

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI Ideale con aperitivi, primi e secondi di pesce. Crudités e crostacei sono eccellenti da accompagnare con questo vino mosso

CALICE CONSIGLIATO Tulipano
TEMPERATURA CONSIGLIATA 6°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE

18.000 bottiglie

FORMATI 75 cl

CONFEZIONE Da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI 95% Grillo - 5% Zibibbo

UBICAZIONE VIGNETI

Territorio DOC Erice

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 60

EPOCA VENDEMMIALE

Seconda decade di Agosto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA

Raccolta manuale

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

LONGEVITA' DEL VINO 3 anni



Müller Thurgau

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.

DENOMINAZIONE DOC Erice

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 CONSIGLIATA 9°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE

22.000 bottiglie

FORMATI 75 cl

CONFEZIONE Da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI 100%

SMüller Thurgau

UBICAZIONE VIGNETI

Territorio DOC Erice

ALTITUDINE 450/500 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO Franco-argilloso ricco di carbonati e calcareniti

ESPOSIZIONE DELLE VITI

Nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

CEPPI/HA 4000/4500

RESA UVA Q.LI/HA 60

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, termocontrollata. Imbottigliamento a freddo.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi

LONGEVITÀ DEL VINO 6 anni



Anima Solis Bianco

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 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.

DENOMINAZIONE I.G.T. Terre Siciliane

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE Giallo paglierino tenue, con marcati riflessi verdolini

PROFUMO Aromatico, elegante e complesso. Al naso si percepiscono sentori di fiori di zagara e pesca bianca

GUSTO Ingresso morbido e avvolgente. Si lascia apprezzare per una piacevole e vibrante acidità avvolta da eleganti note aromatiche.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI Ideale con pesce azzurro grigliato, carni bianche, verdure, primi a base di pesce e crostacei

CALICE CONSIGLIATO Tulipano
TEMPERATURA CONSIGLIATA 9°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE

8.000 bottiglie

FORMATI 75 cl

CONFEZIONE Da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI Catarratto – Zibibbo, in percentuali uguali

UBICAZIONE VIGNETI

Territorio DOC Erice

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

EPOCA VENDEMMIALE Terza

decade di agosto per lo Zibibbo e prima settimana di settembre per il Catarratto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA

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 Rosso

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 fruttaia 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.

DENOMINAZIONE I.G.T. Terre Siciliane

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE Rosso granato, intenso e impenetrabile

PROFUMO Al naso risaltano note di frutti di bosco e ciliegia che si abbinano a eleganti sentori di spezie, vaniglia e cacao

GUSTO Armonico e avvolgente. Il tannino è sontuoso e incredibilmente vellutato. Risulta giustamente sapido, accarezzando il palato ad ogni sorso con un finale quasi interminabile, costellato da spiccati aromi speziati e di frutta

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI Si sposa bene con carni rosse alla brace, faraona e formaggi stagionati

CALICE CONSIGLIATO

Bordeaux rosso

TEMPERATURA CONSIGLIATA

16°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE 6.000

bottiglie

FORMATI 75 cl - 150 cl

CONFEZIONE Da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI 40%

Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 30% Nero d'Avola

UBICAZIONE VIGNETI

Territorio DOC Erice

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

EPOCA VENDEMMIALE Terza

decade di agosto – prima decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA

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



Torre dei Venti

Sapido, vibrante, maestoso. Un grande vitigno, il Nero d'Avola, dà vita a questo rosso corposo ed armonico. La particolare conformazione geologica dei terreni e un clima ventilato donano alle uve caratteristiche uniche ed eleganti. La raccolta avviene manualmente consentendo di salvaguardare l'integrità degli acini. La macerazione a temperatura controllata conferisce il colore, intenso e deciso. Il successivo affinamento, in botti di rovere francese, apporta al vino il suo pregevole bouquet aromatico, rendendolo morbido e avvolgente. Il Torre dei Venti presenta sentori di frutta rossa matura e spezie che si susseguono all'unisono cullando il palato in un viaggio emozionale avvincente ed appassionante.

DENOMINAZIONE DOC Erice

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE Rosso rubino, limpido e acceso

PROFUMO Al naso risaltano note di frutti di bosco e spezie con delicati sentori di prugne secche e fichi

GUSTO Al palato risulta caldo ed avvolgente. La grande sapidità lo innalza aromaticamente. Il finale è lungo e piacevole

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI Secondi a base di carne alla brace e al forno, polpette al sugo. Bene anche con salumi e formaggi stagionati

CALICE CONSIGLIATO Ballon grande

TEMPERATURA CONSIGLIATA 16°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE

17.000 bottiglie

FORMATI 75 cl - 150 cl

CONFEZIONE Da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI 100% Nero d'Avola

UBICAZIONE VIGNETI

Territorio DOC Erice

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

EPOCA VENDEMMIALE Prima

decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA

Raccolta manuale in cassette

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % 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

LONGEVITÀ DEL VINO Oltre 10 anni



Luce d'Oriente

Giovane, affascinante, fruttato. Un rosso equilibrato ideale per cene a base di carne, alle quali aggiunge eleganza e persistenza. Nasce dall'attenta raccolta delle uve in vigneto, utilizzando unicamente piccole cassette, grazie alle quali viene preservata l'integrità degli acini. La successiva macerazione a temperatura controllata, tra i 25 e i 28°C, dona al vino grande intensità e colore. Un breve passaggio in barriques fornisce rotondità e finezza aromatica. 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.

DENOMINAZIONE DOC Erice

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE Rosso rubino, intenso e impenetrabile

PROFUMO Al naso risaltano soavi note di frutta rossa come prugna e ciliegia, contornati dai classici sentori varietali di spezie

GUSTO Al palato risulta morbido ed equilibrato. Il tannino è setoso ed accompagna sontuosamente le note fruttate. Il finale è lungo e persistente

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI Taglieri di salumi e formaggi stagionati, primi e secondi a base di carne rossa, lasagne, cannelloni

CALICE CONSIGLIATO Ballon grande

TEMPERATURA CONSIGLIATA 16°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE

12.000 bottiglie

FORMATI 75 cl - 150 cl

CONFEZIONE Da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI 100% Syrah
UBICAZIONE VIGNETI

Territorio DOC Erice

ALTITUDINE 250/300 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO Franco-argilloso
ESPOSIZIONE DELLE VITI

Sud - Sud Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

CEPPI/HA 4000/4500

RESA UVA Q.LI/HA 60

EPOCA VENDEMMIALE Prima decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA

Raccolta manuale in cassette

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA

14% 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. Èlevage in botti di rovere francese per 8/10 mesi. Imbottigliamento a freddo.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 mesi

LONGEVITÀ DEL VINO Oltre 10 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 e Grillo 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 BIANCO

CARTESIANO ROSSO

PIETRASACRA



Trenta Salmi

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. Le uve sono raccolte a mano in cassette da 14 chili per preservare la perfetta integrità degli acini garantendo, così, la qualità finale al prodotto. Queste vengono poi pressate in maniera soffice per estrarre solo la parte migliore del succo, il mosto fiore. La successiva decantazione statica e la lenta fermentazione in barriques di rovere a media tostatura apportano grande struttura e un corredo aromatico nobile. Il Trenta Salmi, vino icona di Casa Vinicola Fazio, è caratterizzato da soavi note fruttate di vaniglia e crema che lo rendono un vero e proprio gioiello enologico.

DENOMINAZIONE IGT Terre Siciliane

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE Giallo dorato intenso

PROFUMO Note di frutta a pasta bianca e frutta esotica si mescolano con la leggiadra dolcezza della vaniglia e della frutta secca. Il tutto viene impreziosito da un ammaliante profumo di buccia di limone

GUSTO Elegante e sofisticato al palato. Le note aromatiche si susseguono grazie ad una maestosa sapidità. Il finale è avvolgente, persistente ed armonico

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI Eccellente con pesce azzurro alla brace, pesce spada, primi con crostacei e molluschi. Si sposa bene anche con le carni bianche, in particolare con il coniglio in umido

CALICE CONSIGLIATO Tulipano grande

TEMPERATURA CONSIGLIATA 13-14°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE 3.000 bottiglie

FORMATI 75 cl

CONFEZIONE Da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA Alberello Greco di oltre 60 anni di età

VITIGNI UTILIZZATI 100% Catarratto

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

EPOCA VENDEMMIALE

Seconda decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA

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 IN BOTTIGLIA

6 mesi

LONGEVITÀ DEL VINO Oltre 6 anni se conservato in cantine idonee



Cartesiano Bianco

Un vino bianco aristocratico, di grande piacevolezza e finezza. Il Cartesiano Bianco di Casa Vinicola Fazio esprime in pieno le caratteristiche pedoclimatiche di un contesto straordinario. Suoli, temperature, ventilazione continua, concorrono a definirne la spiccata personalità. Un bianco polposo, ricco ma lineare nei suoi richiami varietali. Le migliori partite di uve di Grillo, Viognier e Catarratto, oggetto di epoche di raccolta differenziate sulla stessa varietà, vengono accuratamente selezionate e vinificate separatamente, per poi essere successivamente assemblate. Al naso cattura per i fragranti richiami di gelsomino, zagara di limone, frutta esotica e melone bianco. In cantina pressatura soffice e macerazione delle bucce a temperatura controllata. Un grande bianco di Sicilia, espressione del terroir della DOC Erice e di uno stile produttivo centrato sulle peculiarità dei vitigni e del territorio

DENOMINAZIONE IGT Terre Siciliane

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE Giallo paglierino con riflessi verdolini

PROFUMO Al naso si percepiscono note floreali di gelsomino e zagara, con sentori di frutti a polpa gialla

GUSTO Sapido e raffinato. Al palato pieno ed avvolgente, sprigiona il suo corredo aromatico con grande raffinatezza.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI Ideale con piatti a base di pesce, molluschi e crostacei
CALICE CONSIGLIATO Tulipano
TEMPERATURA CONSIGLIATA 10-12°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO Ho.re.ca.
PRODUZIONE ANNUALE 6.000 bottiglie
FORMATI 75 cl
CONFEZIONE Da sei bottiglie - orizzontale

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA Controspalliera
VITIGNI UTILIZZATI 40% Grillo – 30% Viognier - 30% Catarratto
UBICAZIONE VIGNETI Prodotto nel territorio della DOC Erice
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
EPOCA VENDEMMIALE Prima decade di agosto per il Viognier (prima raccolta) seconda raccolta a fine agosto, Terza decade di agosto per la prima selezione delle uve Grillo e, seconda raccolta, prima decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA

Raccolta manuale in cassette

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA

13 % Vol.

CONCENTRAZIONE DI

SOLFITI 95 mg/Lt

VINIFICAZIONE IN BIANCO

Raccolta in cassette dei grappoli selezionati. Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4° C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, termo-controllata
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 6 mesi

LONGEVITÀ DEL VINO 5 Anni



Cartesiano Rosso

Armonico, elegante, avvolgente. Taglio bordolese (Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, con un 20% di Nero d'Avola) per questo blend che spicca per l'incredibile equilibrio di aromi e consistenze, incantando il palato per la sua natura delicata e raffinata. Le uve, raccolte manualmente, vengono diraspate e vinificate in rosso con follature tradizionali, per ottenere la massima estrazione dai vinaccioli e dalle bucce. Avviene in seguito un accurato élevage in barriques francesi di secondo e terzo passaggio, per 12 o 14 mesi, grazie al quale il vino ottiene rotondità e struttura. Il bouquet che contraddistingue il Cartesiano è a base di eleganti aromi di sottobosco, amarena e spezie, arricchito poi dalla piacevole presenza di aromi terziari. Un rosso iconico e seducente, in grado di suscitare sensazioni uniche e inimitabili.

DENOMINAZIONE IGT Terre Siciliane

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE Rosso granato, intenso e impenetrabile

PROFUMO Al naso risaltano note di frutti di bosco e ciliegia che si abbinano ad eleganti sentori di spezie, vaniglia e cacao

GUSTO Armonico e avvolgente. Il tannino è sontuoso e incredibilmente vellutato. Risulta giustamente sapido accarezzando il palato ad ogni sorso con un finale quasi interminabile, costellato da aromi speziati e di frutta

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI Si sposa bene con carni rosse alla brace, faraona e formaggi stagionati

CALICE CONSIGLIATO

Bordeaux rosso

TEMPERATURA

CONSIGLIATA 16°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE 3.000 bottiglie (75 cl) / 1.000 bottiglie (150 cl)

FORMATI 75 cl – 150 cl

CONFEZIONE Da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI 40%

Cabernet Sauvignon - 10% Cabernet Franc - 30% Merlot - 20% Nero d'Avola

UBICAZIONE VIGNETI

SProdotto nel territorio della DOC Erice

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

EPOCA VENDEMMIALE Prima decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA

Raccolta manuale in cassette

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA

14 % Vol.

CONCENTRAZIONE DI

SOLFITI 65 mg/Lt

VINIFICAZIONE IN ROSSO

Diraspatura, vinificazione in rosso con follatura tradizionale delle bucce, macerazione a temperatura controllata, tra i 25 e i 28°C.

Accurato élevage in barriques francesi di II° e III° passaggio per 12-14 mesi. Imbottigliamento a freddo.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

1 anno

LONGEVITÀ DEL VINO Oltre 10 anni



Pietrasacra

Caldo, morbido, maestoso. Il Pietrasacra Rosso Riserva nasce in purezza da uve di Nero d'Avola, potente e longeva 'perla nera' siciliana, proveniente dai vigneti storici. Un vino elegante, sofisticato e complesso nel gusto e nella struttura. La vendemmia è effettuata manualmente in cassette piccole, raccogliendo solo le uve sane che hanno raggiunto il grado ideale di maturazione. La lunga macerazione di 24 ore dona il colore e un corredo aromatico di grande spessore. L'èlevage di 24 mesi in barrique di Allier-Troncaise apporta morbidezza e rotondità, arricchendo nobilmente il bouquet. 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.

DENOMINAZIONE DOC Erice

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE Rosso rubino intenso, con riflessi granati

PROFUMO Al naso risaltano soavi note di frutta rossa matura come ciliegia, more e prugne. Si scorgono anche incantevoli sentori di spezie, tabacco e vaniglia

GUSTO Intenso, elegante, di grande struttura. Ad ogni sorso è possibile apprezzare il formidabile bouquet aromatico e la fantastica sapidità. Interminabile il finale, fine ed avvolgente

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI Ideale con piatti dal sapore forte e deciso, primi saporiti, come lasagne e cannelloni ripieni. Si sposa bene anche con le carni rosse alla brace e, in particolare, con anatra e faraona ripiena al forno

CALICE CONSIGLIATO

Bordeaux rosso

TEMPERATURA

CONSIGLIATA 16°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE 6.000 bottiglie (75 cl) / 1.000 bottiglie (150 cl)

FORMATI 75 cl – 150 cl

CONFEZIONE Da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI 100% Nero d'Avola

UBICAZIONE VIGNETI Sicilia Occidentale

ALTITUDINE 250 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO Calcareo-argilloso

ESPOSIZIONE DELLE VITI

Nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

CEPPI/HA 4000/4500

RESA UVA Q.LI/HA 35

EPOCA VENDEMMIALE Prima decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA

Raccolta manuale in cassette piccole

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA

14 % Vol.

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI 80 mg/Lt

VINIFICAZIONE IN ROSSO

Diraspatura, vinificazione in rosso con follatura tradizionale delle bucce e maturazione lunga a temperatura controllata. Accurato élevage in barriques di Allier-Tronçaise per 24 mesi. Imbottigliato a freddo in azienda ed affinamento in ambiente termo-controllato per un anno.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

1 anno

LONGEVITÀ DEL VINO Oltre 10 anni



La nostra arte spumantistica



Moscato Bianco, Grillo, Chardonnay, e Nerello Mascalese sono le uve con cui produciamo i nostri spumanti, ognuno con una sua storia e una sua precisa identità. Bollicine ideali per accompagnarvi durante tutto l'arco della giornata: dall'aperitivo al dolce, ma anche a tutto pasto

Un inedito racconto della Sicilia – iniziato oltre venti anni fa – che oggi è riuscito a ritagliarsi uno spazio tutto suo. Petali Moscato Dolce, Blanc de Blancs Chardonnay, Grillo Brut e Nerello Mascalese Rosè Extra Dry celebrano l'arte spumantistica di un'azienda che, prima degli altri, è riuscita a scorgere le potenzialità e la vocazione innata di un territorio caratterizzato da forti escursioni termiche proprie della Doc Erice. Spumanti identitari, fedeli espressioni di un territorio vitivinicolo davvero straordinario.

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.

GRILLO BRUT

BLANC DE BLANCS

NERELLO ROSÈ EXTRA DRY

PETALI MOSCATO





Grillo Brut

Secco, agrumato. Un Grillo spumantizzato con metodo Charmat, che rispecchia a pieno le caratteristiche varietali con grande classe ed ottima struttura. Le uve sono raccolte in cassette nel momento di maturazione ideale per poi essere diraspate e macerate a freddo. La successiva pressatura viene effettuata in maniera soffice e progressiva per estrarre la parte migliore del succo, il mostro fiore. La fermentazione avviene lentamente e a bassa temperatura. Il Grillo Spumante Brut, al vertice della piramide di qualità di Casa Vinicola Fazio, 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.

DENOMINAZIONE DOC Sicilia

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE Giallo paglierino, acceso e brillante

PERLAGE Fine e persistente

PROFUMO Delicate note di agrumi e frutti e polpa bianca si mescolano piacevolmente a sentori di erbe aromatiche

GUSTO In bocca risulta cremoso e leggermente sapido. Tutti gli aromi vengono esaltati grazie ad un corpo delicato e armonioso

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo o accostato a crudi di pesce. Ideale a tutto pasto

CALICE CONSIGLIATO Flûte

TEMPERATURA CONSIGLIATA 4-6°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE

14.000 bottiglie (75 cl) / 2.000 bottiglie (150 cl)

FORMATI 75 cl - 150 cl

CONFEZIONE Da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI 100% Grillo

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 60

EPOCA VENDEMMIALE

Seconda decade di agosto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA

Raccolta manuale in cassette

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA

12 % Vol.

CONCENTRAZIONE DI

SOLFITI 95 mg/Lt

VINIFICAZIONE 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

LONGEVITA' DEL VINO 5 anni



Blanc de Blancs

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, grazie ad un bouquet intenso e una lavorazione impeccabile delle materie prime. Le uve, dopo la raccolta a mano, sono sottoposte a un processo di macerazione a freddo delle bucce a contatto con il mosto. Avviene poi la pressatura soffice e la fermentazione, lenta e termo-controllata. 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 gialla che ne arricchiscono la struttura. Uno spumante di gran classe al vertice della piramide di qualità di Casa Vinicola Fazio.

DENOMINAZIONE DOC Erice

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE Giallo paglierino acceso

PERLAGE Fine e persistente

PROFUMO Al naso si percepiscono note floreali di gelsomino e zagara, con sentori di frutti a pasta bianca e crosta di pane

GUSTO Sapido e raffinato. Al palato pieno ed avvolgente, sprigiona i suoi aromi con grande raffinatezza

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI Ideale come aperitivo o con piatti a base di pesce, molluschi e crostacei

CALICE CONSIGLIATO Flûte

TEMPERATURA

CONSIGLIATA 6-8°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE

6.000 bottiglie (75 cl) / 1.000

bottiglie (150 cl)

FORMATI 75 cl - 150 cl

CONFEZIONE Da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI 100%

Chardonnay

UBICAZIONE VIGNETI

Territorio della DOC Erice

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

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 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

LONGEVITA' DEL VINO 10 anni



Nerello Mascalese Rosè Extra Dry

Fresco, identitario, aromatico. Un Nerello Mascalese spumantizzato rosé che esalta le caratteristiche del vitigno, elegante e raffinato. La raccolta delle uve avviene manualmente, con un'ulteriore selezione in cantina prima della pressatura soffice a temperatura controllata. 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.

DENOMINAZIONE DOC Sicilia

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE Rosa aranciato, acceso e brillante

PROFUMO Al naso intenso e floreale. Si percepisce un leggero retrogusto di resina e spezie

GUSTO Al palato esplodono le note aromatiche di frutti di bosco e amarena. La grande acidità e sapidità esaltano la delicatezza del bouquet

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI Aperitivi, primi e secondi a base di pesce, verdure scottate o alla griglia

CALICE CONSIGLIATO Flûte

TEMPERATURA

CONSIGLIATA 6-8°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE

6.000 bottiglie (75 cl) / 1.000

bottiglie (150 cl)

FORMATI 75 cl - 150 cl

CONFEZIONE Da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI 100%

Nerello Mascalese

UBICAZIONE VIGNETI Sicilia

Occidentale, territorio collinare a

nord della provincia di Trapani

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

EPOCA VENDEMMIALE

Seconda decade di agosto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA

Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA

12 % Vol.

CONCENTRAZIONE DI

SOLFITI 90 mg/Lt

VINIFICAZIONE 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 ed

affinamento in bottiglia per tre

mesi. 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

Dolce, equilibrato. Un vino spumante dolce da uve di Moscato d'Alessandria, storico vitigno siciliano ricco di storia, profumi e tradizioni. Le tipiche caratteristiche varietali vengono esaltate dalla presa di spuma, effettuata direttamente nella cuvée, composta integralmente dal mosto d'uva fresco di prima spremitura, senza l'utilizzo di vino base. 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.

DENOMINAZIONE DOC Erice

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE Giallo paglierino acceso

PERLAGE Fine e persistente

PROFUMO Al naso risulta raffinato e ampio, con note floreali e fruttate di rosa e pesca bianca

GUSTO Al palato le delicate note abboccate di uva matura si sposano perfettamente con il profilo vellutato del vino. Il finale è armonico e avvolgente

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI Si sposa bene con dolci, macedonie di frutta e formaggi a pasta dura

CALICE CONSIGLIATO Flûte
TEMPERATURA

CONSIGLIATA 6-8°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE

9.000 bottiglie

FORMATI 75 cl

CONFEZIONE Da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI 100%

Moscato d'Alessandria

UBICAZIONE VIGNETI

Territorio della DOC Erice

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

EPOCA VENDEMMIALE Prima

decade di agosto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA

Manuale in cassette

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA

7 % Vol.

CONCENTRAZIONE DI

SOLFITI 95 mg/Lt

VINIFICAZIONE 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

LONGEVITA' DEL VINO 2 anni

i Distillati

Dalla selezione delle migliori vinacce di Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon e Merlot, prodotte nel territorio di Erice e conservate in atmosfera controllata, nascono due grappe dal sapore ricco e avvolgente, che al palato rivelano grande armonia e persistenza. Pietrasacra ed Excelsa si distinguono per la loro spiccata personalità, grazie anche alle delicate e avvolgenti note di sottobosco con sentori tipici dei vitigni di origine.

GRAPPA DI PIETRASACRA
EXCELSA



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. I sentori di frutta rossa matura del Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon e Merlot si esaltano in questa distillazione, donando un senso di pienezza organolettica che ascende ad un'eleganza quasi austera.

PRODUTTORE Fazio Casa

Vinicola in Erice

ZONA DI PRODUZIONE

prodotto nelle tenute viticole nel territorio della DOC Erice

VINACCE 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 barriques 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 cacao, ideale compagna per un buon sigaro.



Excelsa

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. Il gusto è rotondo ed esalta al meglio le caratteristiche varietali del vitigno di provenienza; il finale si esplicita nel profumo etereo con delicate note di sottobosco e fiori freschi.

PRODUTTORE Fazio Casa

Vinicola in Erice

ZONA DI PRODUZIONE

prodotto nelle tenute viticole nel territorio della DOC Erice

VINACCE 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 cacao. Eccellente servita dopo cena.



il nostro passito

ZY

Un vino passito di Zibibbo in purezza, uno dei vitigni più identitari della Sicilia occidentale che, con la sua straordinaria freschezza, porta con sé le tradizioni, la storia e i profumi del territorio d'origine. Lo ZY Zibibbo è una etichetta di grande pregio, caratterizzata da un'esplosiva complessità aromatica di frutta candita, cannella e vaniglia, impreziosita dalla delicatezza dei sentori che donano eleganza e gusto.

DENOMINAZIONE DOC Erice

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE Ambrato, acceso e splendente

PROFUMO Al naso si percepiscono note aromatiche di frutta candita e paglia secca, contornate da sentori di spezie dolci come cannella e vaniglia

GUSTO In bocca è dolce e avvolgente con un finale lungo e persistente

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI Ideale come dopo pasto, con dessert o cantucci. Si sposa perfettamente anche con formaggi erborinati o di media stagionatura

CALICE CONSIGLIATO Tulipano piccolo

TEMPERATURA CONSIGLIATA 10°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO

Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE

3.500 bottiglie

FORMATI 50 cl

CONFEZIONE Da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI 100%

Zibibbo

UBICAZIONE VIGNETI

Territorio DOC Erice

ALTITUDINE 300 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO Franco-argilloso

ESPOSIZIONE DELLE VITI

Nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

CEPPI/HA 5000

RESA UVA Q.LI/HA 55

EPOCA VENDEMMIALE Prima

decade di ottobre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA

Raccolta manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % Vol.

CONCENTRAZIONE DI

SOLFITI 85 mg/Lt

VINIFICAZIONE 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

3 mesi

LONGEVITA' DEL VINO 6 anni



il nostro olio

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 giallo-
dorati

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



Amore per l'arte della viticoltura



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



www.casavinicolafazio.it



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