



# GRILLO

## Spumante Brut

DOC SICILIA



**Produttore:** Fazio Casa Vinicola in Erice

**Zona di Produzione:** prodotto nelle tenute viticole del territorio della DOC Erice nella Sicilia occidentale

**Uve:** Grillo

**Altitudine vigneti:** 400/500 s.l.m.

**Densità impianto:** 4.500 viti/ha

**Tecnica di produzione:** 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

**Tipo di vino:** Doc Sicilia. Vino Spumante Brut

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente

**Profumo:** delicato, leggermente fruttato

**Sapore:** cremoso, sapido, con retrogusto agrumato

**Bottiglia:** 75 cl - 150 cl - 12% Vol. Temperatura di servizio: 4-6° C

**Abbinamento:** ottimo come aperitivo, con piatti di mare e crostacei.

Ideale a tutto pasto.

**Producer:** Fazio Casa Vinicola in Erice

**Area of production:** produced in the vineyards in the DOC Erice territory in western Sicily

**Grapes:** Grillo

**Altitude:** 400/500 mt. above sea level

**Density:** 4.500 plants per ha Production

**Technique:** harvesting in boxes of only healthy grapes.

Destalked, cold maceration of the skins with the must (4° C).

Soft press of the grapes and a very slow temperature controlled fermentation. A passage in autoclave to become sparkling. CHARMAT method

**Type of wine:** Dry Spumante. Doc Sicilia

### TASTING NOTES

**Colour:** Shining straw-yellow color, fine and persistent perlage

**Perfume:** delicate, slightly fruity

**Taste:** creamy, sapid, with a citrus aftertaste

**Bottle:** 75 cl - 150 cl - 12% Vol. Best served at: 4-6° C

**Pairing:** excellent for aperitifs, seafood and fish.

Ideal for the entire meal.



**Hersteller:** Fazio Casa Vinicola in Erice

**Anbauebiet:** hergestellt in den Weingütern des Anbauebietes DOC Erice in Westsizilien

**Rebsorten:** Grillo

**Höhenlage der Weinberge:** 400/500 m ü.d.M.

**Anbaudichte:** 4.500 Rebstöcke/ha

**Produktionstechnik:** Lese der Trauben in Kisten bei optimaler Reife. Abbeeren, Kaltmazeration der Schalen mit dem Most (4°C). Sanfte Kelterung der Beeren und sehr langsame Gärung bei niedriger Temperatur. Fermentation nach der CHARMAT-Methode.

**Weinart:** Dry Spumante. Doc Sicilia

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

**Farbe:** leuchtendes strohgelb, feine und anhaltende Perlage.

**Geruch:** zart, leicht fruchtig

**Geschmack:** cremig, würzig, mit Zitrusfrüchten im Abgang

**Flasche:** 75 - 150 cl - 12% vol. Serviertemperatur: 4-6° C

**Empfehlenswert zu:** hervorragend als Aperitif, mit Gerichten vom Meer und Krustentieren. Ideal als Begleiter über alle Gänge hinweg.

