

In evidenza Vini

Grillo di Mare, il nuovo vino frizzante di Fazio

di: Redazione

28 marzo 2017



Declinare il Grillo in tutte le sue forme, sfruttando l'estrema versatilità del vitigno e giocando con le zone di produzione in cui i vigneti sorgono per esprimerne al meglio le caratteristiche. Da questa idea nasce il nuovo vino della Casa vinicola Fazio, il "*Grillo di Mare*", il vino frizzante prodotto con uve di Grillo in purezza.

Il territorio è quello della Doc Erice, nella Sicilia Nord occidentale, sulle colline che guardano il golfo di Trapani da un lato e il Monte Erice dall'altro. Qui, nel vigneto a 450 metri di altitudine affacciato sul Mediterraneo, vengono coltivate le uve di Grillo che danno vita al Grillo di Mare.

"I vigneti con cui produciamo questo nuovo vino si affacciano sul mare e risentono dei benefici dell'influenza marina – spiega l'enologo dell'azienda Fazio, Giacomo Ansaldi – qui le uve riescono ad avere una gradazione alcolica moderata, mantenendo acidità e PH ottimali per produrre un vino frizzante".

Un vino ideale per l'estate, che si abbina al pesce, carni bianche, crostacei e frutti di mare dagli antipasti ai secondi. Le caratteristiche principali del Grillo di Mare sono la freschezza, l'acidità e la piacevolezza gustativa legata all'equilibrio tra sapidità e acidità.

"E' una scommessa che la Casa vinicola Fazio sta facendo su questo vitigno – dice l'enologo Ansaldi – il Grillo è la varietà che produciamo maggiormente e l'obiettivo è declinarlo in base ai vari territori di produzione. Potrebbe essere la premessa per una nuova scommessa futura dell'azienda: una bollicina prodotta con uve Grillo".

Fazio, Casa Vinicola in Erice
Via Capitano Rizzo, 39
91010 Fulgatore – Erice (TP), Sicilia
www.casavinicolafazio.it
