

In evidenza

Mont'elimo e il nuovo stile di Fazio, casa vinicola in Erice

di: Redazione

7 novembre 2021



Le origini della Sicilia e dei suoi primi abitanti sono legate agli Elimi, un popolo misterioso arrivato in Sicilia 1.200 anni prima della nascita di Cristo. Forse dall'Italia, forse da Troia, in dettaglio, guidato proprio Enea – la fonte è Cicerone – ma di certezze ce ne sono poche. L'Isola è stata sempre, sin dalla notte dei tempi, un complicato groviglio di civiltà e culture che, con il tempo, hanno trovato incredibili combinazioni che hanno reso la Sicilia la chiave lettura della storia contemporanea.



Alcuni importanti siti archeologici della Sicilia Occidentale, del trapanese in particolare, conducono a questo popolo, tra questi Segesta, Entella, Monte Finestrelle, Monte Bonifato ed Erice, il cosiddetto Monte Elimo, una montagna sacra che fu per secoli riferimento per i naviganti che percorrevano quel tratto del Mediterraneo. Operosi e indipendenti, gli Elimi hanno resistito a siculi, sicani, fenici-cartaginesi e greci (dai quali impararono l'alfabeto rielaborandolo sulla loro lingua), cedendo infine solo ai romani, ma non a Selinunte, con la quale fu spesso in guerra.



Dopo la conclusione della prima guerra punica, i romani, ricordando le comuni origini troiane, dichiararono Segesta e i suoi domini "*civitas immunis et libera*" nel 225 a.C, immune da tributi (Cicerone, Verr. III 6.13), e tra queste c'era anche la città di Erice.

Fazio – Casa Vinicola in Erice, ha voluto rendere omaggio a questo splendido promontorio, creando una nuova linea di vini destinata al canale Ho.Re.Ca. e denominata *Mont'elimo*. La scelta è ricaduta sui vigneti più giovani e vigorosi, una selezione di vitigni monovarietali, il Nerello Mascalese, il Nero d'Avola, il Grillo e il Catarratto. La cantina di vinificazione ed affinamento è posta nel territorio di Fulgatore, ricadente nella DOC Erice. Gli oltre 50 ettari di vigneti di proprietà dell'azienda sono distribuiti su più contrade e si estendono in un areale che, dalla costa, risale lungo le alture dell'entroterra sino a raggiungere i 450 metri delle colline di Custonaci, altro territorio che ricade all'interno della denominazione. La vendemmia è leggermente anticipata, vinificazione e affinamento solo in acciaio. La nuova linea è stata presentata ufficialmente al Vinitaly Special Edition.

Spiega Lilly Fazio, CEO della cantina: *"Gli stili di vita mutano sempre più velocemente e il mondo del vino registra nuove tendenze e nuove abitudini di consumo che, un'azienda come Casa Vinicola Fazio, deve saper cogliere tempestivamente, proponendo vini eclettici ma autentici nella fedeltà alle caratteristiche del terroir e del vitigno. La nuova linea Mont'elimo è stata concepita per andare incontro alle esigenze di una nuova fascia di consumatori sempre più preparata e consapevole, alla continua ricerca di vini fortemente identitari, che racchiudono la vera anima dei terroir di origine. Il nostro vuole essere un segnale di ripartenza. Lo dobbiamo ai nostri winelover che, anche in un momento storico così delicato, hanno continuato a seguirci con passione ed affetto"*.

Dunque, Immediatezza, Carattere, Semplicità. Anche il packaging, nella ricerca estetica e grafica, punta a soluzioni particolari. L'utilizzo della bottiglia borgognotta, il gioco differenziato dei colori per la capsula di chiusura e la leggerezza del lettering richiamano l'attenzione dei winelover.

Mont'elimo – Catarratto

Le uve di questo vitigno bianco, il più importante della Sicilia occidentale, sono vendemmiate nella prima decade di settembre. La raccolta è manuale. In vinificazione si procede con una breve macerazione poi con pressatura soffice. Il vino è fragrante, varietale, sapido, rappresentativo della sua area e dei suoli di medio impasto, argillosi. Al naso fiori, agrumi e frutta a polpa bianca. In bocca evidenzia un corpo bilanciato e una buona persistenza.

Mont'elimo – Grillo

Il Grillo, fuoriclasse siciliano nato a fine '800, sintetizza forza, aromaticità e bevibilità come pochi altri vitigni siciliani sanno fare. La vendemmia è manuale, la pressatura soffice; fermentazione – a temperatura controllata – e la lavorazione avvengono in acciaio. Al naso, melone, frutti tropicali appena maturi e aromi floreali, tra cui gelsomino, menta e note piacevolmente erbacee. Al palato è agile con una notevole carica sapida e minerale che ne enfatizza la lunghezza.



Mont'elimo – Nerello Mascalese Rosé

Questo rosato è ottenuto da sole uve di Nerello Mascalese – un vitigno diffuso in tutta la Sicilia sebbene originario dell'area etnea – vinificate in rosato. Le vigne si trovano a 400 metri di altitudine, i suoli sono gessosi. La raccolta avviene la prima settimana di settembre, la vinificazione in acciaio e a temperatura controllata. Il risultato è un rosato versatile, di facile beva e buona persistenza. La produzione è di 12.000 bottiglie. Al naso, violette, ribes ed erbe selvatiche. Al palato è netto, morbido. Allungo nel finale grazie ad una piacevole sapidità.

Mont'elimo – Nero d'Avola

Il principe nero dei vitigni siciliani ha trovato nell'agro di Trapani le migliori condizioni climatiche. Le vigne si trovano a 300 metri di altitudine, l'allevamento è a guyot, i suoli calcareo-argillosi. La vendemmia si svolge durante tra l'ultima settimana di agosto e la prima settimana di settembre. La vinificazione in acciaio. Ne risulta un vino giovane e rotondo, ideale per la tavola. Al naso, frutta rossa, come prugna e amarene, viole e fini sentori marini. Al palato è morbido, fresco e dai tannini setosi. Il corpo è bilanciato, armonico, nel finale riemergono le spezie e i frutti rossi.

Le schede tecniche:

- ST_Mont'elimo Catarratto
- ST_Mont'elimo Grillo
- ST_Mont'elimo Nerello Mascalese Rosé
- ST_Mont'elimo Nero d'Avola

FP