



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
Anbaugebiet: hergestellt in den Weingütern des Anbaugebietes 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.