



SYRAH

*Sicilia*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**Produttore:** Fazio Casa Vinicola in Erice  
**Zona di Produzione:** Sicilia occidentale, territorio collinare a Nord della provincia di Trapani  
**Uve:** Syrah 100%

**Altitudine vigneti:** 250/300 metri s.l.m.  
**Densità impianto:** 4.000/4.500 viti/ha  
**Tecnica di produzione:** raccolta in cassette, diraspatura, vinificazione in rosso con follatura delle bucce, macerazione a temperatura controllata, tra i 20 e i 25°. Dopo la fermentazione malolattica affinamento con sosta sui lieviti per 6 mesi. Imbottigliamento a freddo ed affinamento per tre mesi in bottiglia  
**Tipo di vino:** Rosso. Sicilia Denominazione di Origine Controllata.

**Colore:** rosso rubino intenso  
**Profumo:** caratteristico del vitigno, con note di frutti rossi, lievi sentori balsamici e di pepe bianco  
**Sapore:** deciso e persistente, elegante con percezione di tannini dolci e vellutati.  
**Bottiglia:** 75 cl - 13,5% Vol. **Temperatura di servizio:** 14° C  
**Abbinamento:** tradizionale con le carni rosse ed i formaggi mediamente stagionati



**Producer:** Fazio Winery and vineyard in Erice  
**Area of production:** West Sicily, hilly area situated in the north of the province of Trapani  
**Grapes:** Syrah 100%

**Altitude:** 250/300 mt. above sea level  
**Density:** 4.000/4.500 plants per ha  
**Production technique:** harvesting in boxes. Destalked, vinification in red with traditional soft pressure of the skins and maceration at a controlled temperature of between 20 - 25° C. After malolactic fermentation, stop for aging on the lees for six months. Cold bottling and refined in the bottle for 3 months  
**Type of wine:** Red. D.O.C. Sicilia

**Colour:** intense ruby red colour  
**Perfume:** characteristic of the grape, with hints of red fruits, slight hints of balsamic and of white pepper  
**Taste:** full and persistent, elegant with hints of sweet and velvety tannins.  
**Bottle:** 75 cl - 13,5% Vol. **Best served at:** 14° C  
**Pairing:** traditional with red meats and medium-seasoned cheeses



**Hersteller:** Fazio Casa Vinicola in Erice  
**Anbaugebiet:** Westliches Sizilien, Hügellgebiet im Norden der Provinz Trapani  
**Rebsorten:** Syrah 100%

**Höhenlage der Weinberge:** 250 bis 300 m ü.d.M.  
**Anbaudichte:** 4.000 bis 4.500 Rebstöcke/ha  
**Produktionstechnik:** Weinlese in Kisten, Abbeeren, Maischegärung mit Unterstoßen der Schalen, Mazeration mit Temperaturregelung zwischen 20°C und 25°C. Nach der malolaktischen Gärung 6 Monate Ausbau auf der Hefe. Kaltabfüllung und 3 Monate Ausbau in der Flasche  
**Weinart:** Rotwein. Kontrollierte Ursprungsbezeichnung Sicilia

**Farbe:** intensives rubinrot  
**Geruch:** charakteristischer Geruch der Rebsorte, mit Noten von roten Früchten, leicht balsamischem Duft und Noten von weißem Pfeffer  
**Geschmack:** kräftig und anhaltend, elegant mit der Wahrnehmung weicher und samtiger Tannine  
**Alkoholgehalt:** 13,5% Vol. **Serviertemperatur:** 14° C  
**Empfehlenswert zu:** traditionell mit rotem Fleisch, Wild und mittelreifen Käsen.