



excelsa

Grappa - Nero d'avola



Produttore: Fazio Casa Vinicola in Erice

Zona di Produzione: prodotto nelle tenute viticole del territorio della DOC Erice **Selezione delle migliori vinacce di:** Nero d'Avola, prodotte in Erice e conservate in atmosfera controllata

Sistema di distillazione: discontinuo con caldaiette di rame a corrente di vapore.

Affinamento: tre/sei mesi in acciaio inox.

Colore: limpida, incolore.

Profumo: elegante, armonioso con sentori tipici del vitigno di origine.

Sapore: morbido, con delicate note di sottobosco e fiori freschi.

Bottiglia: 50 cl - 45% Vol.

Abbinamento: ottima con cioccolato e dolci a base di cioccolato. Eccellente servita dopo cena.

***Producer:** Fazio Winery and vineyard in Erice*

***Area of production:** produced in the vineyards in the Doc Erice territory*

***Selection of best marks of:** Nero d'Avola, produced in Erice and preserved at a controlled atmosphere.*

***Distillation process:** discontinuous steam alembic, in copper heating chambers.*

***Maturation and aging:** three/six months in stainless steel vats. **Color:** clear, colourless.*

***Perfume:** elegant, harmonious with typical essence of the original vine.*

***Taste:** soft, with delicate underbrush and fresh flower marks.*

***Bottle:** 50 cl - 45% Vol.*

***Accompanies:** best served with chocolate and chocolate dessert. Excellent after dinner.*

- SELEZIONE REGIONALE "GRAPPE DI SICILIA" DEL 2003 - ATTESTATO DI MERITO "GRAPPA DEL SOLE"
- CONCORSO ALAMBICCO D'ORO - XXII EDIZ. 2004 - MEDAGLIA D'ORO