

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
