

OBLI'

e la sua storia



TENUTA
ENZA LA FAUCI

...Amo la mia terra, amo il mio vino, amo la vita!

A woman with blonde hair, wearing a white long-sleeved blouse with a blue and white patterned scarf, is pouring red wine from a large wooden barrel into a glass. The wine is dark red and has a thick, viscous texture. The background is a warm, wooden interior.

“ Il mio amato Oblì!

*È così che l'ho voluto! Che fosse figlio della mia **Terra**, del vento del sole e di questo splendido mare che fa da cornice alle nostre giornate in vigna.*

*Un vino che racchiudesse in sé il nervo siciliano di “**certo nero d'avola**”, sostenuto dalla spalla acidula del nostro nerello mascalese e la freschezza ed ampiezza del nocera, splendido vitigno autoctono, regalo della **natura**, che conferisce ad Oblì sentori balsamici e freschezza e poi il nerello cappuccio, vitigno difficile da coltivare dalle nostre parti, è molto importante per la morbidezza dei suoi **sentori lievi**.*

Oblì! Vino elegante complesso profondo vivace ed ampio. Sono certa che bevendolo conoscerete anche un po' di me.

Enza

OBLÌfaro

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Ventaglio aromatico poliedrico, fruttato di marasca e ciliegia, note vegetali, di cioccolato e spezie balsamiche. Al sorso è di gran bevibilità, mostra vitalità dell'asse acido-tannico e piacevole ritorno nel finale persistente delle sensazioni gusto-olfattive di frutto e spezie.

Luigi Salvo

Very deep ruby. Penetrating, perfumed red berry aromas are complicated by a flinty note. Large-scaled and dense, but with juicy acidity framing the flavors of red fruits and flint. The long, polished finish displays subtle saline and sandalwood nuances plus a repeating flinty quality.

Ian D'Agata

Una donna carismatica e determinata che produce vini dal tannino personale ma mai invadente, note leggermente balsamiche e speziate, tabacco...una piccola produzione per l'OBLÌ in particolare, circa 7000 bottiglie per un vino che in cantina ci potrà restare tranquillamente per qualche lustro!

Ciccio Sultano

Al palato è carnoso, fitto e ancora bisognoso di integrarsi con il piccolo legno, ma denota una trama complessa e ben sorretta dall'acidità, con un tannino importante e di grana fine, si alternano note pepate e di liquirizia a frutta in confettura, ginepro e cannella. Finale lungo e intenso che promette una lunga e interessante evoluzione.

Roberto Giuliani



TENUTA
ENZA LA FAUCI

OBLÌ *faro*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



OLLATA
MO LA VITA!
territorio altamente
anno generato.
attro vendemmie
ascalese, Nocera,
ne effettuata con
. La maturazione
lia per 6-9 mesi.
ore floreale ampio
e ben strutturato
da vino rosso.
e.
A SRL
L. LF10
IA 14,5% vol

Contare Salini / Contare Salini / Contare Salini

Nome del vino	Oblì
Classificazione	Faro – denominazione di origine controllata
Regione di produzione	Sicilia
Vigneto	C.da Mezzana – Messina
Tipologia del terreno	Argilloso calcareo con presenza di mica dorata
Uve selezionate	60% Nerello Mascalese, 15% Nerello Cappuccio, 15% Nocera, 10% Nero D'Avola
Sistema di allevamento	Cordon Royat
Densità d'impianto	5000 piante per ettaro
Vendemmie	varietali separate effettuate tra la fine di agosto e la metà di ottobre
Raccolta delle uve	manuale in cassette da 10 kg. cadauna
Vinificazione	le uve vengono vinificate singolarmente con macerazione del mosto in presenza delle bucce per 10 giorni, senza lieviti aggiunti e con impiego di solfiti ridotto al minimo
Maturazione	in barriques usate per 18 mesi



TENUTA
ENZA LA FAUCI

OBLÌ *faro*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



SUD
TOP
WINE

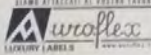


cronachedigusto

1° Classificato

Rossi siciliani (varie Doc e Docg)
Doc Faro Oblì 2015
Tenuta Enza La Fauci

27 ottobre 2019

GIARDINO ATTACCATI AL CASTELLO TAORMINA
 **Auralex**
LUXURY LABELS

 **TaorminaGourmet**
Learning, Tasting, Exploring.

 **DIAM**

Hotel Villa Diodoro, Taormina



TENUTA
ENZA LA FAUCI



TENUTA
ENZA LA FAUCI

OBLÌfaro

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

GIORNALE DI SICILIA

Cinque Stelle ad Oblì Faro Doc
annata 2012 *edizione 2015*

Cinque Stelle ad Oblì Faro Doc
edizione 2017

slow
wine
guida 2013

Vino Slow ad Oblì Faro Doc
*assegnato dalla Guida
Slow Wine 2013*

la Repubblica

Categoria Migliori Vini
Di Sicilia

*Premio Guida Repubblica 2015 a
Oblì Faro Doc Annata 2012*



OBLÌfaro

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

“ *Se una donna si innamora della sua terra, non può fare a meno di costruire una realtà degna di nota. E lei, Enza La Fauci, ha creato nella tenuta che porta il suo nome, quello che si potrebbe definire un piccolo paradiso dei vigneron. [...] Oblì Faro Doc è un blend composto per il 65 % da Nerello Mascalese, per il 15% da Nerello Cappuccio e, per la restante parte da Nero d'Avola. [...] All'olfatto si distingue per la sua complessità che si articola in note fruttate, floreali, eteree e speziate. Un assaggio di terroir anche al palato, che rivela un tannico strutturato e nobile allo stesso tempo.* ”

M.A.Pioppo

la Repubblica

10 Gennaio 2020



TENUTA
ENZA LA FAUCI



OBLÌfaro

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

“Affinamento in barrique usate per 18 mesi, a cui seguono almeno 6 mesi in bottiglia. Di colore rosso rubino, con sfumature violacee e rosso granato. Sentori vinosi, profumi di violetta, note di frutto rosso e prugna, assaggi di spezie e balsamicità, oltre a leggeri tostature: un bouquet variegato e di buona complessità. In bocca è delicato, quasi morbido al primo impatto, ma sufficientemente deciso e tannico in seconda battuta. Se ne ben percepisce la sapidità, da non trascurarne la struttura. Buona la persistenza, leggermente amarognolo il piacevole retrogusto finale. Un vino che parla del suo territorio, che sa di salsedine, di vento caldo e di mare.”

Mauro Giacomo Bertolli

OBLÌ

TENUTA
ENZA LA FAUCI

faro DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
2008

Il Sole **24 ORE**



TENUTA
ENZA LA FAUCI

OBLÌfaro

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

“Deep ruby. Perfumed aromas of red cherry, spicy plum, herbs and licorice, complicated by hints of prunes and blueberry nectar. Than rich ripe and suave, with saline notes to the flavors of plum and red berries. Closes long and juicy, with persistent reminders of botanical herbs. A knockout wine that only reaffirms my belief that cooler 2013 was a great vintage for Faro. A blend of Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nero d’Avola and Nocera. Only natural yeasts used; spends 12 months in barriques. Declares 14% alchohol on the label but you really can’t taste all those octanes, another plus.”

Ian D’Agata

OBLÌ

TENUTA
ENZA LA FAUCI

faro DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
2008



TENUTA
ENZA LA FAUCI

OBLÌfaro

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

1. Qual è la percentuale di export sul totale aziendale?

La percentuale export nel 2015 è stata del 50% in aumento del 10% rispetto al 2014.

2. Dove si vende meglio e dove peggio. E perché?

Il mercato va consolidandosi con maggiore crescita in Svizzera, Francia e America. E ultimamente vi è un concreto e crescente interesse da parte del mercato inglese, speriamo non azzerato dalla Brexit.

3. Come va con la burocrazia?

Sulla burocrazia ci sarebbe da scrivere un trattato! Viviamo sommersi da carte e registri. È anche arrivata la proroga al 31/12 per la dematerializzazione dei registri. Ma non è solo un problema di carte, è un problema di mancanza di un indirizzo e di informazioni univoche. Troppi enti sovrintendono e non sai mai se stai facendo la cosa giusta.

4. Ci racconti un aneddoto (positivo/negativo) legato alle sue esperienze all'estero...

Ricordo sempre con piacere, quando con il gruppo di produttrici siciliane ambasciatrici del vino "Donne Territori e Vini" andammo a Parigi: giovani e meno giovani, conosciute e meno conosciute, ma tutte unite dalla motivazione e dalla grinta. Era estate, a Parigi faceva molto caldo. Quella sera l'Italia giocava la finale ai mondiali. Noi finito l'evento nella prestigiosa cornice dell'Oiv parigina, andammo in albergo e, tolti il tailleur e i tacchi a spillo, e indossati jeans e maglietta, ci riunimmo in un tipico bistrot con mega tv esterno. Tutte insieme a tifare Italia.

Gianluca Azteni

GAMBERO ROSSO®



TENUTA
ENZA LA FAUCI



OBLÌfaro

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

“ *Assemblage de nerello mascalese, nocera, nerello cappuccio et nero d'Avola.
Nez de fruits bleus et noirs, graphite, noyau frais.
Bouche au frais parfum de fruits, c'est droit, propre, sur le fruit rouge
Jolie trame acide.
Droiture, propreté, personnalité, expression...
Belle longueur, j'adhère, j'adore!* ”

Patrick Maclart

OBLÌ

TENUTA
ENZA LA FAUCI

faro DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
2008



TENUTA
ENZA LA FAUCI

OBLÌfaro

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

“

Enza La Fauci ama la sua terra e il suo vino, alleva le uve in contrada Mezzana vicino Capo Peloro su terreni argillosi-calcarei. Le diverse varietà sono vinificate singolarmente con macerazione del mosto sulle bucce per 10 giorni, senza lieviti aggiunti e con impiego di solfiti ridotto al minimo, il vino affina 12 mesi in barrique nuove e usate. Nel bicchiere ha colore rosso rubino luminoso, ventaglio aromatico poliedrico, fruttato di marasca e ciliegia, note vegetali, di cioccolato e spezie balsamiche. Al sorso è di gran bevibilità, mostra vitalità dell'asse acido-tannico e piacevole ritorno nel finale persistente delle sensazioni gusto-olfattive di frutto e spezie. Ideale con bocconcini di capriolo in umido.”

Luigi Salvo

OBLÌ

TENUTA
ENZA LA FAUCI

faro DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
2008



TENUTA
ENZA LA FAUCI

OBLÌfaro

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

“ Da un piccolo vigneto coltivato seguendo regole il più possibile biologiche, nasce questo Obli ottenuto da nerello mascalese, nerello cappuccio, nocera e nero d'Avola. Dopo un'accurata selezione dei grappoli migliori, viene effettuata la macerazione a contatto con le bucce e la fermentazione avviene senza l'aggiunta di lieviti. La maturazione si svolge per circa un anno in barrique, a cui segue un affinamento in bottiglia di 6-9 mesi.

Versato nel calice osserviamo un colore rubino intenso e profondo, di buona compattezza, con leggere sfumature violacee; il bouquet non ha difficoltà ad esprimersi già alla prima ossigenazione, rivelando note floreali di magnolia e lavanda, a cui si aggiunge un fruttato pieno di prugna e mirtillo, venature salmastre e speziate su una base appena dolce e vanigliata.

”

Roberto Giuliani



TENUTA
ENZA LA FAUCI

OBLÌfaro

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

“

Das vierte Element im Glückskleeblatt der DOC Faro ist die energische und tatkräftige Enza La Fauci, schlichtweg ein Vollweib. Sie betrieb in den 90er Jahren mit ihrem Bruder die feine Destillerie Giovi in Messina, schwatzte ihrem Vater aber 2003 das Geld für 2,5 Hektar Rebland ab. Ihr weicher, geschliffener Faro gehört zu den würdigsten Vertretern der DOC und sie hat eine eigene Spezialität. Als einzige der Gegend vinifiziert sie den Zibibbo, die sizilianische Spielart des aromatischen Moscato d'Alessandria. Sie steckt ihn auch ins Holz. "Das ist ein weiblicher Wein", sagt sie. Er ist weich, sehr tief, aber auch fröhlich und vielseitig. Den kannst du sogar zum Kuchen trinken.

”

Veronika Crecelius

OBLÌ

TENUTA
ENZA LA FAUCI

faro DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
2008



TENUTA
ENZA LA FAUCI

OBLÌfaro

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

“Appena versato il vino nel bicchiere noto subito un bel colore rubino intenso e fitto, quasi impenetrabile. Lascio ossigenare per un po' e già da distante inizio a sentire dei profumi interessanti. Roteando il bicchiere noto che il liquido emana una sensazione di complessità, di robustezza ma con quel tocco di eleganza che ti invita a portare nuovamente il bicchiere al naso. Ecco che vengon fuori un trionfo di sensazioni di affummicato, di speziato, frutta concentrata, un leggero sentore vanigliato e qualche nota balsamica. Portando nuovamente il bicchiere al naso mi sono ritrovato nella Sicilia che avevo visitato questa estate!”

D. Marone

OBLÌ

TENUTA
ENZA LA FAUCI

faro DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
2008



TENUTA
ENZA LA FAUCI

OBLÌfaro

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

“

Ancora con l'aroma del caffè in bocca mi imbatto in Enza La Fauci, messinese, produttrice dell'interessante OBLI' Faro DOC da uve autoctone Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Nero d'Avola. La signora Enza mi ha parlato di un vino prodotto in piccole quantità senza additivi chimici in vigna ed in cantina. Questa enfasi che si sta diffondendo nel mondo del vino sulla "naturalità" della produzione la trovo molto "marketing", ma tant'è. Ben venga, del resto, se serve a premiare produttori audaci senza al contempo implicare giudizi di superiorità morale in virtù dei quali accettare per buoni vini sgradevoli. L'OBLI' della Tenuta La Fauci mi è piaciuto a prescindere, diciamo.”

Antonio Medici



TENUTA
ENZA LA FAUCI



TENUTA
ENZA LA FAUCI

OBLÌfaro

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

PARLANO DI NOI

**slow
wine**
guida 2013

la Repubblica

GAMBERO ROSSO®


L'Espresso



Gala **Gustando**

Indirizzi eccellenti e tipicità emergenti della ristorazione italiana...e non solo!

ilGolosario

DUEMILAVINI
IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



“

Una passione che parte dal rispetto per la naturalità della vite, del terroir e del prodotto finale che non è né biologico né biodinamico ma semplicemente naturale. Il nostro è un metodo di coltivazione lontano dagli schemi e dalle etichette perché non amiamo tutto ciò che non è essenziale.

”



TENUTA
ENZA LA FAUCI

Riserva La Chiusa s.r.l. Via Siracusano Compl. Maredomus n° 116 98040 Venetico Marina (ME) · Italy

P. Iva: 02741950832 · 347 6854318

Vigneto: C.da Mezzana-Messina

www.tenutaenzalafauci.com

enza.lafauci@virgilio.it