



Fawarah | Chardonnay

Terre Siciliane - Indicazione Geografica Protetta

TIPOLOGIA: Biancofermo I.G.P.

UVAGGIO: 100% CHARDONNAY. Vitigno internazionale di origine francese, coltivato sapientemente nel territorio siciliano dove i sentori fruttati e floreali tipici del vitigno vengono esaltati dal clima mediterraneo e dalla vicinanza al mare, che dona elegante freschezza e mineralità. Il giusto connubio che unisce raffinatezza e struttura.

COLORE: Giallo dorato intenso con eleganti riflessi verdognoli.

PROFUMO: Bouquet estremamente complesso: profumi floreali-fruttati ricordano fiori bianchi, gialli e cedro. Note di pesca, mela e pera si uniscono elegantemente ad aromi di melone e di frutta tropicale come il frutto della passione, l'ananas e il mango.

SAPORE: Al palato risulta fresco ed equilibrato, con una buona struttura e un'ottima spinta acido-sapida che esalta la sua elegantissima mineralità. Si percepiscono delicatissimi ricordi di miele, caramello, mandorle e nocchie che si amalgamano perfettamente a sentori di caffè arabico e vaniglia.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia Occidentale. 350 m.s.l.m

METODO DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura a Guyot.

VENDEMMIA: Metà Settembre.

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale. Macerazione a freddo a temperatura altamente controllata tra i 6-8 BOC per 36 ore per poi passare alla pressatura soffice. Segue la fermentazione a circa 14 BOC per 20 giorni in contenitori di acciaio inox, il vino viene lasciato sur-lies per 30 giorni per poi essere imbottigliato e pronto a stupire i palati.

GRADO ALCOLICO: 12,50% vol.

ALLERGENI: Contiene Solfiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C.

ABBINAMENTI: Lo Chardonnay accompagna perfettamente primi piatti raffinati a base di carne e pesce, le carni bianche e magre anche in spezzatino, formaggi a pasta morbida e stagionati, Ottimo con cibi fritti e con verdure saporite. Ideale come aperitivo elegante.

BEVIBILITÀ: 3/4 anni.

FORMATO: 0,750 ml.



Romano s.r.l.

Winery: C.da Ramotta - Partinico (PA) - Italia
Tel. +39 091.8486305 - +39 392.2548205
www.romanowinery.it - info@romanowinery.it