



Fawarah | Chardonnay

I.G.P. - TERRE SICILIANE



INGREDIENTI

Uve, Agenti stabilizzanti (gomma arabica, poliaspartato di potassio), Antiossidanti (acido L-ascorbico), Conservanti (**solfiti**).
Imbottigliato in atmosfera protettiva.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

valori medi per 100ml	
Energia	335 kJ / 81 kcal
Grassi	0 g
di cui Acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	1,7 g
di cui Zuccheri	0,7g
Proteine	0 g
Sale	0 g

CONSUMO RESPONSABILE



WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

Bevi sempre con moderazione

L'abuso di alcol è dannoso per la tua salute.

RACCOLTA DIFFERENZIATA

Bottiglia	Tappo	Capsula
GL 71 Vetro	FOR 51 Sughero	C/ALU 90 Polilaminato
Raccolta Vetro	Raccolta Sughero	Raccolta Alluminio
Verifica le linee guida del tuo comune. Separa i componenti e smaltisci correttamente		

TIPOLOGIA: Bianco fermo I.G.P. Terre Siciliane, un'espressione nobile e d'impareggiabile classe che unisce il rigore internazionale al calore del Mediterraneo. Il Fawarah Chardonnay rappresenta l'essenza liquida del sole e del mare di Sicilia; una favola mediterranea racchiusa in un calice vibrante, capace di liberare a ogni sorso profumi di vento e di natura incontaminata, regalando un'esperienza poetica e avvolgente che illumina di pura gioia le tavole di chi sa amare il vino sincero.

UVAGGIO: 100% Chardonnay. Una selezione assoluta e in purezza del vitigno internazionale più prestigioso e carismatico al mondo, che in questa specifica terra d'elezione trova una declinazione monumentale. Questa varietà d'eccellenza, celebre per la sua generosa spalla acida e per una predisposizione naturale alla concentrazione zuccherina e polifenolica, viene interpretata per dare vita a un bianco monumentale. Una scelta che punta sulla purezza millimetrica del vitigno, capace di farsi interprete sincero di un territorio, traducendo le componenti minerali e i precursori aromatici dell'uva in un profilo strutturato, fiero e dotato di una personalità travolgente, lontana dalle mode passeggere.

COLORE: Il vino presenta una veste giallo dorato intenso, calda e magnetica, attraversata e impreziosita da riflessi verdolini vividi e taglienti come lame di luce. Questa tessitura cromatica, fiera e vibrante, è lo specchio visivo di una giovinezza intatta e di una sanità perfetta della materia prima. La brillantezza del calice anticipa allo sguardo la carica acida e la straordinaria ricchezza estrattiva che si ritroveranno all'assaggio, offrendo una luminosità ipnotica che evoca il calore del sole siciliano riflesso sulle onde del mare.

BOUQUET: Al naso si schiude un'alchimia olfattiva sontuosa e di monumentale ampiezza, dove la precisione tecnica dei sentori si fonde con una poesia aromatica destabilizzante. L'esordio è una sferzata di fresca eleganza floreale guidata da candidi fiori bianchi, fiori gialli e la nitida freschezza del cedro. Con l'ossigenazione, l'architettura dei profumi evolve verso le note succose e fragranti di pesca, mela e pera, arricchendosi di suggestive sfumature di melone e di frutta tropicale come il frutto della passione, l'ananas e il mango finissimo. Sul finale, la complessità si fa straordinaria: emergono calde e aristocratiche sfumature fruttate, specchio fedele di una Sicilia marina e solare che conquista i sensi prima ancora dell'assaggio.

ESPERIENZA GUSTATIVA: Al palato compie il suo capolavoro, rivelandosi incredibilmente intenso, armonioso, fresco ed equilibrato, forte di una superba struttura. Il sorso si fa pura energia liquida: una trama sapida, sostenuta da una vibrante acidità, dona una mineralità e una verticalità verticali e avvolgenti, bilanciando la ricchezza del frutto tropicale. È un abbraccio salino che conquista la bocca, dove delicatissimi ricordi di miele, caramello, mandorle e nocciole si fondono con sublime maestria a preziosi sentori di caffè arabico e vaniglia, conducendo verso un finale di monumentale e persistente freschezza, lasciando il palato incantato e colmo di bellezza.

TERROIR: La materia prima trae la sua linfa dal cuore pulsante della Sicilia Occidentale, un territorio d'elezione situato a un'altitudine di 350 metri sul livello del mare. Quassù, tra cieli infiniti, le costanti brezze marine e un'ottimale escursione termica permettono al frutto di caricarsi di quella complessità salina e di quella freschezza vibrante che solo questa terra sa donare.

ARCHITETTURA AGRONOMICA: La straordinaria qualità del vino affonda le sei radici in scelte mirate alla massima eccellenza. La materia prima selezionata proviene da coltivazioni a contropalliera con potatura a Guyot, un sistema nobile che limita naturalmente la produzione per singolo ceppo. Questa sapiente impostazione permette a ogni grappolo di godere di un'illuminazione solare perfetta, garantendo acini integri, concentrati e ricchi di acidità.

VENDEMMIA: Il ritmo perfetto della natura trova il suo culmine nella metà di settembre. È in questo preciso istante, quando l'equilibrio tra zuccheri e acidità raggiunge la perfetta armonia, che avviene la selezione della materia prima. Un raccolto ragionato, rigorosamente manuale e attento, volto a preservare l'assoluta integrità di ogni acino.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Il profilo del vino prende forma attraverso una raccolta manuale e una successiva macerazione a freddo a una temperatura altamente controllata tra i 6-8°C per 36 ore, fondamentale per preservare i precursori aromatici. Dopo una pressatura soffice, la fermentazione si svolge a circa 14°C per 20 giorni in contenitori di acciaio inox. Un percorso rigoroso che si completa lasciando il vino "sur-lies" per 30 giorni per esaltarne la cremosità e la struttura prima dell'imbottigliamento finale.

VOLUME ALCOLICO: 13% Vol. Una gradazione perfettamente bilanciata, capace di sostenere la struttura minerale del vino e infondere una straordinaria piacevolezza di beva.

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI: Contiene Solfiti. Presenza naturale e controllata a tutela della stabilità e dell'evoluzione qualitativa del vino nel tempo.

SERVIZIO IDEALE: 10° - 12°C. La temperatura ottimale per consentire al bouquet aromatico di schiudersi in totale armonia e alla vibrante spalla acida di distendersi al palato con la massima freschezza.

ACCOSTAMENTI ENOGASTRONOMICI: Si rivela un complice magistrale e autorevole della grande cucina, un ambasciatore di raffinata armonia nato per esaltare e nobilitare i percorsi culinari più esclusivi. Trova la sua massima e naturale consacrazione accanto a primi piatti raffinati a base di carne e pesce, crostacei e carni bianche magre cucinate in spezzatino. La sua solida struttura lo rende un compagno perfetto anche per frittiture d'autore, verdure saporite e formaggi sia a pasta morbida che stagionati, rivelandosi eccezionale come aperitivo d'élite. Ogni calice crea un legame indissolubile con il piatto, trasformando l'esperienza della tavola in un momento di autentica e memorabile poesia gustativa.

EVOLUZIONE E LONGEVITA': Questo bianco custodisce il dono raro e fiero della resistenza al tempo, smentendo il mito dei bianchi da consumare esclusivamente nell'annata di produzione. Grazie a una spiccata acidità fissa e a una notevole struttura estrattiva, possiede un potenziale evolutivo impeccabile che si estende con sicurezza per 10-13 anni. Conservato in condizioni ottimali di temperatura e oscurità, il vino compirà un viaggio affascinante: la vibrante freschezza e le note fruttate giovanili si fonderanno lentamente con sfumature minerali più complesse, accenni di idrocarburo e sottili ricordi di frutta secca tostata. Un'evoluzione nobile e ricercata, dedicata a chi desidera scoprire la maturità profonda e il lusso di un bianco siciliano che il tempo sa arricchire di fascino.

FORMATO: 750 ml (0,75 L). Il vino è custodito in una bottiglia dal profilo fiero ed elegante, con linee slanciate e spalle alte, scelta per preservare l'integrità del prodotto e garantire un servizio impeccabile e nobile durante i momenti di condivisione a tavola.



Romano Winery

Sede legale: Via Armando Diaz, 16 - 91025 Marsala (PA) - Italia

Stabilimento Enologico & Hub di Carico: C.da Ramotta - 90047 Partinico (TP) - Italia

Tel. +39 3516525374 - www.romanowinery.it - info@romanowinery.it