



Fawarah | Nerello Mascalese

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: Rosso fermo I.G.P. Terre Siciliane, un'espressione regale, profonda e magnetica. Il Fawarah Nerello Mascalese 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% Nerello Mascalese. Una selezione assoluta e in purezza di un vitigno autoctono siciliano dal carisma leggendario, vero e proprio monumento enologico dell'isola. Questa varietà d'eccellenza, celebre per un carattere insuperabile e per una predisposizione naturale a tessere una trama dal tannino elegantemente garbato, vellutato e di incredibile finezza, viene interpretata per dare vita a un rosso indimenticabile. Una scelta che punta sulla purezza millimetrica del vitigno, capace di farsi interprete sincero di un territorio, regalando calde emozioni che avvolgono il palato con una persistenza ricercata e profonda, lontana dalle mode passeggere.

COLORE: Il vino presenta una veste rosso rubino di straordinaria lucentezza e densità visiva, attraversata e impreziosita da riflessi fieri e vibranti. Questa tessitura cromatica, nobile e affascinante, preannuncia un profilo da meditazione e una sanità perfetta della materia prima.

La brillantezza del calice anticipa allo sguardo la promessa di una nobile evoluzione: con lo scorrere degli anni, il vino svelerà elegantissimi riflessi granati, 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 regala sensazioni intense di piccoli frutti rossi e ciliegia abbastanza matura sotto spirito, che sfumano rapidamente in un cuore scuro e nobile di estratto di liquirizia araba, cacao e mandorla amara. Con l'ossigenazione, l'architettura dei profumi evolve verso un inaspettato e sorprendente finale minerale dai tratti balsamici, arricchendosi di suggestioni finissime di anice, eucalipto e menta, che finiscono per unirsi elegantemente a ricordi di spezie leggere. Sul finale, la complessità si fa straordinaria: in sottofondo si scorge lievemente un profumo quasi lunare, di terra calda, specchio fedele di una Sicilia ancestrale e solare che conquista i sensi prima ancora dell'assaggio.

ESPERIENZA GUSTATIVA: Al palato compie il suo capolavoro, rivelandosi incredibilmente intenso, armonioso e strutturato, pur mantenendo una leggiadria innata. Il sorso si fa pura energia liquida: una trama sapida, sostenuta da una vibrante acidità, dona una mineralità, una freschezza e una verticalità avvolgenti, bilanciando la ricchezza polposa delle delicate note di frutta fresca tropicale. L'effervescenza cremosa conduce verso un finale persistente e carico di 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 sue 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 e attento, volto a preservare l'assoluta integrità di ogni acino.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Il profilo del vino prende forma attraverso un'accurata selezione delle migliori uve giunte a perfetta maturazione.

Dopo una delicata pigia-diraspatura, le uve vengono messe a macerare per un periodo di circa 8-10 giorni all'interno di vasche a temperatura rigorosamente controllata, un processo tradizionale fondamentale per estrarre la ricchezza polifenolica, il bouquet aromatico più profondo e il suo caratteristico timbro cromatico, 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: 16° - 19°C. La temperatura ottimale per consentire al bouquet aromatico di schiudersi in totale armonia e alla vibrante trama tannica di distendersi al palato con la massima freschezza e setosità.

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 menù d'alto livello a base di importanti tagli di carne rossa, grandi arrosti della tradizione e primi piatti strutturati a base di sughi di carne. La sua solida struttura lo rende un compagno perfetto anche per tagli di salumi ben saporiti, specialità speziate della terra siciliana e formaggi stagionati e gustosi.

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 rosso custodisce il dono raro e fiero della resistenza al tempo, una promessa sospesa tra tempo e orgoglio siciliano. 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.

Custodito 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 e terziarie più complesse, regalando un profilo sempre più vellutato, profondo e ricercato 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

Registered office: Via Armando Diaz, 16 - 91025 Marsala (PA) - Italy
Winery & Loading Hub: Contrada Ramotta - 90047 Partinico (TP) - Italy
Tel. +39 3516525374 - www.romanowinery.it - info@romanowinery.it