



Fawarah | Syrah

I.G.P. - TERRE SICILIANE



TIPOLOGIA: Rosso fermo I.G.P. Terre Siciliane, un'espressione regale, profonda e magnetica. Il Fawarah Syrah 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% Syrah. Una selezione assoluta e in purezza di un vitigno internazionale leggendario che ha saputo adattarsi in modo sublime al territorio siciliano, facendosi monumento enologico dell'isola. Questa varietà d'eccellenza, celebre per la sua generosa spalla estrattiva e per una predisposizione naturale ad appagare i sensi, viene interpretata per dare vita a un rosso monumentale. Una scelta che punta sulla purezza millimetrica del vitigno, capace di riscaldare profondamente con il suo calore e di farsi interprete sincero di un territorio, regalando sensazioni uniche, profonde e preziose già dal primo sorso, lontano dalle mode passeggere.

COLORE: Il vino presenta una veste rosso rubino intenso e di straordinaria densità visiva, attraversata e impreziosita da riflessi violacei 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 estrattiva e la ricchezza strutturale 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. L'esordio è una sferzata di energia in cui emergono note di viola, ribes, lampone, ciliegia e mentuccia selvatica, armonizzate con ricordi di prugna, mirtillo e liquirizia. Caratteristica distintiva e aristocratica è la nobile nota di pepe nero, conferita naturalmente dal corredo olfattivo del Syrah. Con il trascorrere del tempo, questo vino da meditazione evolve verso la complessità, regalando eleganti sentori di cacao amaro, tabacco, caffè e affascinanti sfumature di goudron.

ESPERIENZA GUSTATIVA: Al palato si rivela denso, sensuale, voluminoso e ampiamente espressivo. Il sorso è pura energia: una trama sapida, sostenuta da una vibrante acidità, dona una mineralità avvolgente, bilanciando il corpo concentrato e opulento. I tannini si mostrano dalla grana fine e ben tratteggiata. L'assaggio regala profonde e calde sensazioni di cioccolato-menta, unite a prugna matura e frutti di bosco, conducendo verso un finale intenso ed elegantemente persistente.

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 giunto a una magistrale maturità fenolica.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Il profilo del vino prende forma attraverso un'accurata selezione delle uve giunte a perfetta maturazione fenolica. Dopo la diraspatura, ha inizio la fermentazione alcolica a contatto con le bucce per circa 10 giorni a una temperatura rigorosamente controllata tra i 25° e i 26°C. La maturazione avviene nel pieno rispetto del patrimonio identitario del vitigno, e il percorso si completa con un prezioso affinamento di 3 mesi in botti di rovere francese prima dell'imbottigliamento finale.

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	339 kJ / 82 kcal
Grassi	0 g
di cui Acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	1,8 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		

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° - 18°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 menù importanti a base di primi e secondi piatti di carne, grandi arrostiti della tradizione e grigliate nobili dove i sentori della brace sposano la succosità della materia prima. La sua solida struttura lo rende un compagno perfetto anche per affettati saporiti e formaggi affumicati. 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 vino custodisce il dono raro della longevità, una promessa sospesa tra tempo e orgoglio siciliano. Grazie a una solida struttura estrattiva e a una fitta trama tannica, il Fawarah Syrah possiede la fiera capacità di sfidare gli anni per un orizzonte di 10-13 anni. Custodito in condizioni ottimali, compirà un viaggio affascinante: la vibrante freschezza originaria si fonderà lentamente con nobili note terziarie, regalando un profilo sempre più vellutato, profondo e ricercato. Un'attesa preziosa, dedicata a chi sa riconoscere il lusso di un sorso che il tempo non consuma, ma consacra.

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