



## Fawarah | Syrah

Terre Siciliane - Indicazione Geografica Protetta

**TIPOLOGIA:** Rosso fermo I.G.P.

**UVAGGIO:** 100% Syrah. Vitigno internazionale che ha saputo adattarsi perfettamente al territorio siciliano, appaga i sensi e riscalda profondamente con il suo calore. Regala sensazioni uniche, profonde e preziose già dal primo sorso.

**ANNATA:** 2021.

**COLORE:** Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

**PROFUMO:** Bouquet pregiato, emergono al naso note di violetta, ribes, lampone, ciliegia, mentuccia selvatica che si fondono in perfetta armonia a ricordi di marmellata di more, prugna, mirtillo e liquirizia. Caratteristica distintiva è la nota di pepe nero conferita dalla "rotoundone" del Syrah. Vino da meditazione, con il trascorrere del tempo regala eleganti sentori di cacao amaro, tabacco, caffè, zucchero caramellato e goudron.

**SAPORE:** Al palato si presenta denso, sensuale e voluminoso. Tannini dalla grana fine e ben tratteggiata. Finale intenso ed elegantemente persistente da lunghi echi balsamici. Vino corposo, concentrato ed opulento. Ampio nella sua espressività regala sensazioni di cioccolato-menta unite alla prugna matura e frutti di bosco.

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

**METODO DI ALLEVAMENTO:** Controspalliera con potatura a Guyot.

**VENDEMMIA:** Metà Settembre.

**VINIFICAZIONE:** Dopo un' attenta selezione delle migliori uve in vigna, vengono raccolte le uve giunte a perfetta maturazione fenolica. Si giunge alla diraspatura e fermentazione alcolica con le bucce per 10 giorni a 25-26° C. La maturazione avviene con lieviti indigeni e segue un affinamento di 3 mesi in botti di rovere francese prima dell'imbottigliamento.

**GRADO ALCOLICO:** 14% vol.

**ALLERGENI:** Contiene Solfiti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16°-18°C.

**ABBINAMENTI:** Ottimo con primi e secondi a base di carne, grandi arrostiti e grigliate, affettati saporiti e formaggi affumicati.

**BEVIBILITA':** 4/5 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](http://www.romanowinery.it) - [info@romanowinery.it](mailto:info@romanowinery.it)