



STELLA DEL SUD  
VINI MEDITERRANEI DI QUALITÀ

# FAVARA

Rosso  
Terre Siciliane IGP

## PRESENTAZIONE

Rosso Terre Siciliane IGP di impostazione contemporanea ed elegante, ottenuto da Nero d'Avola in prevalenza con apporti calibrati di Syrah e Cabernet Sauvignon, vinificato con macerazione prolungata sulle bucce per estrarre con precisione componente fenolica e profondità cromatica; alla vista si presenta di un rosso rubino vivido e luminoso, mentre al naso esprime un profilo intenso e nitido, dominato da frutti rossi maturi e succosi, arricchiti da richiami speziati di pepe nero e spezie dolci, con leggere sfumature floreali e appena accennate note erbacee che ne amplificano la freschezza; al palato si distingue per equilibrio e scorrevolezza, con una morbidezza avvolgente ben sostenuta da una viva acidità e da una trama tannica presente ma ben integrata, mentre l'alcol contribuisce a dare struttura senza appesantire, mantenendo uno stile dinamico e slanciato; la fermentazione malolattica e l'affinamento in acciaio preservano integrità aromatica e precisione gustativa, restituendo un sorso armonico, pulito e coerente, con chiusura piacevolmente fruttata e speziata.



## UVAGGIO

- 80% Nero D'Avola
- 10% Syrah
- 10% Cabernet Sauvignon

## TERRITORIO

La matrice siciliana si esprime attraverso una luce intensa e un clima ventilato che favoriscono maturazioni complete ma equilibrate, mentre i suoli variegati donano tensione e definizione al frutto, restituendo vini dal carattere solare ma sempre sostenuti da una sorprendente freschezza.

## FERMENTAZIONE

Macerazione sulle bucce fino a 20 giorni; dopo la fermentazione (a temperatura controllata) il vino è posto in vasche di acciaio dove è sottoposto a fermentazione malolattica.

## AFFINAMENTO

Affinato in vasche di acciaio.



TENUTE D'ITALIA  
Eccellenze Enologiche Italiane



STELLA DEL SUD  
VINI MEDITERRANEI DI QUALITÀ

## FAVARA

Rosso Terre Siciliane IGP

### CARATTERISTICHE

#### COLORE E SFUMATURE

Rosso rubino vivido e luminoso.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

17°C.

#### TAPPO

Neutrocork (Amorim)

#### ABBINAMENTO CIBI

Ideale con carni rosse alla griglia, arrostiti delicati, primi piatti a base di ragù non troppo strutturati e formaggi semi-stagionati; interessante anche con cucina mediterranea speziata ma non eccessivamente piccante.

### ANALISI

ACIDITA': 6,50 gr/lt

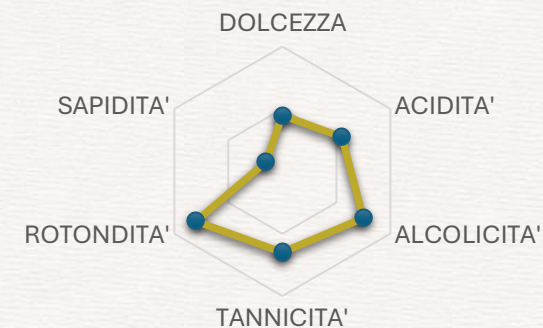
PH : 3,56

RESIDUO ZUCCHERINO : 5,80 gr./lt.

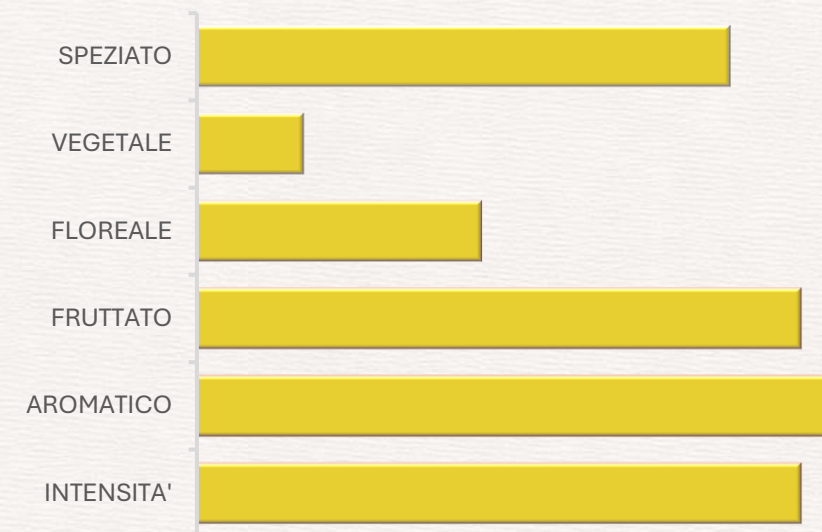
GRADAZIONE ALCOLICA : 14,50% vol.



### NOTE GUSTATIVE



### NOTE OLFATTIVE



TENUTE D'ITALIA  
Eccellenze Enologiche Italiane



STELLA DEL SUD  
VINI MEDITERRANEI DI QUALITÀ

# FAVARA

Rosso Terre Siciliane IGP

## PACKAGING

### CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA

0,75 lt. (Ancienne 2 - Saverglass) - 1302 g

### SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE

105 / 630

### DIMENSIONI DELLA SCATOLA

Base 25 x 17 cm - altezza 31 cm

### PESO LORDO DELLA SCATOLA

8,14 Kg

### DIMENSIONI DEL PALLET

Base 80 x 120 - altezza 170,5 cm

### PESO LORDO DEL PALLET

875 Kg

### CODICE EAN BOTTIGLIA

8034125521234

### CODICE EAN SCATOLA

8034125525003



## PREMI

### ANNUARIO "MIGLIORI VINI ITALIANI"

- ✓ 2022 - 93 points
- ✓ 2024 - 93 points
- ✓ 2026 - 93 points

### BERLIN WINE TROPHY

- ✓ 2022 - GOLD MEDAL

### AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE

- ✓ 2022 - SEAL OF APPROVAL
- ✓ 2024 - SILVER MEDAL

### INTL. WINE AWARD MUNDUS VINI

- ✓ 2024 - GOLD MEDAL



TENUTE D'ITALIA  
Eccellenze Enologiche Italiane