



STELLA DEL SUD
VINI SICILIANI DI QUALITÀ

La Sicilia rappresenta senza dubbio terra d'elezione per vini di alta qualità, capaci di dare vita a sensazionali vini tanto fedeli al terroir di origine quanto accomunati da un profilo aromatico inconfondibile. Favara è un blend perfettamente coerente con questo stile, ideale sintesi di un profondo legame con la terra e una gentile inclinazione internazionale.

Sicily is undoubtedly the land of choice for high quality wines, capable of giving life to sensational wines as faithful to the terroir d'origine as they are united by an unmistakable aromatic profile.

Favara is a red blend which is perfectly consistent with this style, ideal synthesis of a deep connection with the earth and a gentle international inclination.

DENOMINAZIONE Denomination

Rosso Terre Siciliane I.G.P.

UVAGGIO Grapes

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

FERMENTAZIONE Fermentation

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.

Maceration on the skins up to 20 days; after the fermentation (at controlled temperature) the wine is put in stainless steel tanks to be subjected to malolactic fermentation after settling.

AFFINAMENTO Ageing Process

Affinato in vasche di acciaio. *Refined in stainless steel tanks.*

TITOLO ALCOLOMETRICO Alcohol by Volume

14,50% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO Sugar Residual

6 gr./lt.

TAPPO Cork

Neutrocork (Amorim)



CAPACITA DELLA BOTTIGLIA Bottle Capacity

0,75 lt. (Ancienne 2 – Saverglass)

PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA Bottle Gross Weight

1302

DIMENSIONI DELLA SCATOLA Case Dimensions

25 x 17 x 31

PESO LORDO DELLA SCATOLA Case Gross Weight

8,14 Kg.

DIMENSIONI DEL PALLET Pallet Dimensions

80 x 120 x 170, 5H (105 scatola)

PESO LORDO DEL PALLET Pallet Gross Weight

875 Kg.

CODICE EAN BOTTIGLIA Bottle EAN Code

8034125521234

CODICE EAN SCATOLA Case EAN Code

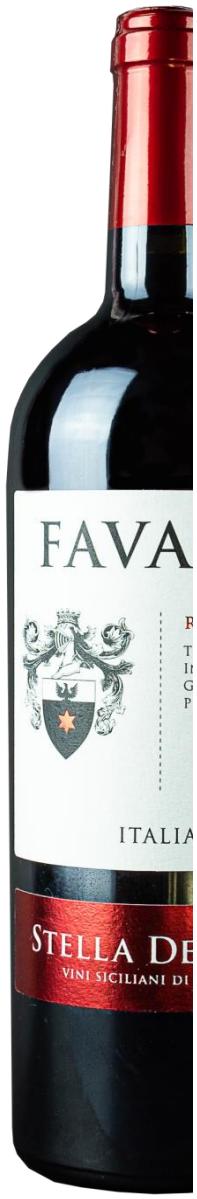
8034125525003

Vestito di un magnifico rosso porpora, Favara regala al naso succose sensazioni di frutta matura, tra cui spicca una squisita mora di gelso, fresca e intensa come appena colta. Incantevoli le percezioni fruttate che si dischiudono al palato, dove l'avvolgente dolcezza della ciliegia incontra la singolare vivacità del melograno maturo. Piacevolmente netto il tannino; sorprendente la persistenza, sorretta dalla nitida freschezza.

Attired in magnificent reddish purple, Favara gifts to the nose the juicy sensations of mature fruit, dominated by an exquisite black mulberry, fresh and intense as though freshly picked. The fruity perception that opens up the palate is enchanting, where the enveloping sweetness of cherry meets the particular liveliness of the mature pomegranate. Pleasingly well-defined are the tannins; surprising is the persistence, supported by a clear freshness.



TENUITE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane



Luca Maroni

ANNUARIO "MIGLIORI VINI ITALIANI"

2022 - 93 points