

Luce d'Oriente: Il Syrah Siciliano di Casa Vinicola Fazio

scritto da Redazione Wine Meridian | 7 Maggio 2025



Luce d'Oriente è un Syrah in purezza prodotto nella DOC Erice, che incarna l'eleganza della Sicilia Occidentale. Il vino si distingue per un bouquet ricco di frutti rossi, pepe nero e rosmarino, con un finale lungo e persistente. Ottimo con piatti a base di carne rossa, formaggi stagionati e salumi.

Luce d'Oriente di Casa Vinicola Fazio è un Syrah in purezza che esprime con raffinatezza l'anima della Sicilia Occidentale. Prodotto nella DOC Erice, nasce da una selezione attenta delle uve, raccolte manualmente per preservarne l'integrità. Alla vista si presenta con un rosso rubino intenso e impenetrabile, mentre il bouquet olfattivo si distingue per le sue note di ciliegia, amarena e prugna,

impreziosite da eleganti sfumature speziate di pepe nero e rosmarino.

Al palato è morbido ed equilibrato, con un tannino setoso e ben integrato, che accompagna il sorso verso un finale lungo e persistente. Grazie alla sua struttura e complessità aromatica, Luce d'Oriente si abbina perfettamente a taglieri di salumi e formaggi stagionati, oltre a primi e secondi piatti a base di carne rossa, come lasagne, cannelloni e brasati.

Per apprezzarne appieno le caratteristiche, si consiglia di servirlo a 16°C in un calice ballon grande. Luce d'Oriente rappresenta un'interpretazione autentica e sofisticata del Syrah siciliano, capace di esaltare ogni occasione con il suo carattere avvolgente e la sua straordinaria eleganza.

Punti chiave

1. **Luce d'Oriente è un Syrah in purezza prodotto nella DOC Erice**, emblema della Sicilia Occidentale.
2. **Il vino si distingue per il bouquet aromatico ricco**, con note di ciliegia, amarena e spezie.
3. **Ha una struttura morbida con tannini setosi** e un finale lungo e persistente.
4. **Perfetto con piatti di carne rossa**, salumi e formaggi stagionati.
5. **Servire a 16°C in un calice grande** per esaltare le sue caratteristiche aromatiche.