ROMANO
Sicilia dal 1890

# PrimeLuci | Vino Rosso Blend

## Terre Siciliane - Indicazione Geografica Protetta

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

**UVAGGIO:** 25% Nero D'Avola, 25% Syrah, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon. Blend di uve a bacca rossa espressione della passione e dell'attenzione di chi vive la vigna ogni giorno, curando ogni aspetto, dalla pianta alla cantina con competenza, serietà e rigore, nasce così un vino dalla spiccata personalità. Il Nero D'Avola conferisce maturità e saggezza, il Syrah stabilisce una struttura potente, il Merlot dona eleganza e il Cabernet Sauvignon crea raffinatezza. Caratteristiche che lo rendono un vino perfetto ed ineguagliabile.

**ANNATA:** 2016.

**COLORE:** Rosso rubino intenso. Vino da meditazione, con gli anni svilupperà eleganti riflessi granati.

**PROFUMO:** Il bouquet si articola su intensi profumi floreali di geranio e fiori rossi, proseguendo la sua evoluzione verso note di ciliegia, fragole di bosco e ribes. Una speziatura di pepe nero accompagna una lieve nota di eucalipto.

**SAPORE:** Emana intense note di cassis, susina, e frutti di bosco a cui si affiancano timbri più complessi di chiodi di garofano, cannella e scorza d'arancia candita, cacao e vaniglia, donati dall'affinamento in botti di rovere francese. In bocca ha un tannino setoso e un corpo avvolgente. La beva è bilanciata da una piacevole acidità. Straordinaria persistenza su echi speziati.

**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 in vigna delle migliori uve giunte a perfetta maturazione, si procede con la pigia-diraspatura e si da inizio alla fermentazione. Le bucce vengono lasciate a contatto con il mosto per un lungo periodo in modo da favorire l'estrazione dei suoi aromi e il caratteristico colore rosso. Si prosegue con la vinificazione in maniera tradizionale a temperatura termo-controllata tra 25° e 27 C°. Affinamento in piccoli tini di rovere francese per circa 12 mesi prima di essere imbottigliato.

**GRADO ALCOLICO:** 14,50% vol.

**ALLERGENI:** Contiene Solfiti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°-20°C.

**ABBINAMENTI:** Elegante compagno di importanti menù a base di carne, arrosti e grigliate, verdure e formaggi saporiti.

**BEVIBILITA':** 5/6 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 - info@romanowinery.it