



PrimeLuci | Nero d'Avola

D.O.C. - Denominazione di Origine Controllata

TIPOLOGIA: Rosso fermo D.O.C.

UVAGGIO: 100% NERO D'AVOLA. Principe dei vitigni autoctoni siciliani. Carattere fermo e deciso dal tannino fine ed elegante. Richiama il calore e l'intensità del suo terroir, avvolge e riscalda tutto il palato con una piacevolissima persistenza. Caratteristiche che lo rendono un vino altamente sofisticato e ricercato.

ANNATA: 2021.

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

PROFUMO: Il suo bouquet è molto complesso, note di lampone, prugna secca, mora, ciliegia sotto spirito e ribes nera si uniscono a ricordi di marasca, fragoline di bosco e melograno. Si percepiscono sentori di spezie aromatiche, di tabacco, cuoio, cacao, mandorla amara, liquirizia si fondono armonicamente a ricordi di frutta matura, fichi secchi e note di vaniglia.

SAPORE: Al palato è intenso, deciso, vellutato, morbido, rotondo e persistente.

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 pigiadiraspatura e si dà così 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 in rosso a temperatura altamente controllata tra 25° e 27 °C. Affinamento in piccoli tini di rovere francese per circa 3 mesi prima di essere imbottigliato e pronto a stupire i palati.

GRADO ALCOLICO: 14,50% vol.

ALLERGENI: Contiene Solfiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°-20°C.

ABBINAMENTI: Elegante compagno di importanti menù a base di carne, arrostiti e grigliati, verdure e formaggi saporiti.

BEVIBILITÀ: 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