

TIPOLOGIA: Vino Rosè fermo I.G.P.

COLORE: Elegante rosa tenue.

PROFUMO: Floreale e fruttato.

SAPORE: Freschissimo, il ricordo della frutta appena raccolta incontra la mineralità insieme a sentori di rose rosa e delicati piccoli fiori bianchi.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia Occidentale. 350m s.l.m.

METODO DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura a Guyot.

VENDEMMIA: Metà Settembre.

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale. Macerazione a freddo a temperature altamente controllate tra i 6-8°C per 36 ore per poi passare alla pressatura soffice. Segue la fermentazione a circa 14°C per 20 giorni in contenitori di acciaio inox, il vino viene lasciato sur-lies per 30 giorni per poi essere imbottigliato e pronto a stupire i palati.

GRADO ALCOLICO: 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10°C.

ABBINAMENTI: Accompagna in maniera eccellente primi e secondi a base di pesce, carni bianche, crostacei. Ottimo come aperitivo.

ALLERGENI: Contiene solfiti.

BEVIBILITÀ: 4/5 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