

TIPOLOGIA: Rosso fermo I.G.P.

UVAGGIO: 100% NERELLO MASCALESE. Vitigno autoctono siciliano. Carattere insuperabile grazie al suo tannino elegantemente garbato. Vino indimenticabile, regala calde emozioni che avvolgono il palato con sofisticata persistenza.

COLORE: Rosso rubino. Vino da meditazione, con gli anni presenterà elegantissimi riflessi granati.

PROFUMO: Al naso regala sensazioni intense di piccoli frutti rossi, ciliegia abbastanza matura sotto spirito, estratto di liquirizia araba, cacao e mandorla amara che sfociano in un inaspettato e sorprendete finale minerale dai tratti balsamici con anice, eucalipto e menta che finiscono per unirsi elegantemente a ricordi di spezie leggere. In sottofondo si scorge lievemente un profumo lunare, di terra calda che richiama l'ardore del suo terroir.

SAPORE: Al palato scorre con regale eleganza e finezza grazie ai suoi tannini setosi. Sentori di marasca e lampone donano armonia alla buona struttura del suo corpo. Sapore profondamente estasiante e rotondo, un sogno da bere.

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

METODO DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura a Guyot.

VENDEMMIA: Metà Settembre.

VINIFICAZIONE: Dopo un'attenta selezione delle migliori uve in vigna e giunte a perfetta maturazione, viene eseguita la pigiatura diraspatura e successivamente le uve vengono messe a macerare per circa 08/10 giorni, a temperatura controllata.

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

ALLERGENI: Contiene Solfiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-19°C.

ABBINAMENTI: Compagno perfetto di importanti tagli di carne, grandi arrosti. Primi a base di carne, salumi ben saporiti e formaggi gustosi.

BEVIBILITÀ: 10/13 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