

TIPOLOGIA: Rosso fermo I.G.P.

UVAGGIO: 100% PERRICONE. Vitigno storico autoctono, dominatore tra le uve a bacca rossa della Sicilia, grazie alla sua ricercata, originale ed inimitabile personalità dal carattere unico e sorprendente.

COLORE: Rosso rubino con riflessi granati.

PROFUMO: Al naso presenta spiccate note di frutti rossi, confettura di prugna, ciliegie, delicati sentori vegetali che si uniscono a ricordi di ginepro e pepe nero. Lievi note minerali e un richiamo di macchia mediterranea si fondono in perfetta armonia a delicati toni di mora e sensazioni decise e travolgenti.

SAPORE: Al palato è avvolgente e travolgente. Ampio, dal sorso morbido che mette in evidenza le spiccate note di ciliegie mature, sale rosa, spezie e piccoli fiori secchi. Ottimo corpo, trama tannica articolata che offre un buon ventaglio di sapori che richiama il terroir e una persistenza decisa.

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, segue la pigiadiraspatura e la macerazione a temperatura altamente controllata (max 26°C.) in contenitori di acciaio inox, in modo da esaltare pienamente il patrimonio aromatico del vitigno. L'affinamento avviene in piccoli tini di rovere francese per circa 3 mesi prima di essere imbottigliato.

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

ALLERGENI: Contiene Solfiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-19°C.

ABBINAMENTI: Primi e secondi piatti a base di carne, importanti tagli di carne rossa, arrosti e grigliate, salumi affumicati 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