

TIPOLOGIA: Vino bianco fermo I.G.P.

UVAGGIO: 100% ZIBIBBO. Vitigno autoctono espressione della Sicilia, della freschezza del suo mare e della dolcezza della sua gente. Un vero e proprio sogno nel calice.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO: Bouquet intenso e caratteristico, esordisce con accenni erbacei che si fondono a lievi ricordi di stecca di cannella e pepe bianco indiano per dare il meglio di sé attraverso inconfondibili profumi di mandorla, timo e zagara con note fruttate di cedro, mela verde, lime e delicati sentori esotici di litchi, ananas e mango.

SAPORE: Al palato è fresco, sapido, minerale e persistente. Ricco di estratto e avvolgente. Espressione di un vino indimenticabile, esattamente come il suo terroir. Si fondono ricordi di fiori bianchi e gialli, gelsomino e fiori d'arancio ad eleganti note agrumate di frutta fresca che lo rendono un vino solare e seducente.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia Occidentale, in terreni tendenzialmente argillosi e calcarei, prediletti per la produzione di vini bianchi fruttati e con sentori floreali.

CLIMA: Mediterraneo.

METODO DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura a Guyot.

DENSITA' DI IMPIANTO: 4.000 ceppi per ettaro.

GRADO ALCOLICO: 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C.

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, fantastico con antipasti di pesce crudo e affumicato, primi e secondi a base di pesce, carni bianche e formaggi a pasta morbida.

VINIFICAZIONE: Dopo un'accurata selezione in vigna, le migliori uve vengono pressate sofficemente e il mosto ottenuto fermenta per 8/12 giorni a temperatura altamente controllata in vasche di acciaio. In seguito il vino viene conservato a 18/20 °C in serbatoi d'acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

ALLERGENI: Contiene solfiti.

BEVIBILITA': 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