



Gaia | Catarratto

I.G.T. - TERRE SICILIANE



TIPOLOGIA: Bianco fermo I.G.P. Terre Siciliane, un'infusione di pura giovinezza, luce e irresistibile scorrevolezza. Questo vino rappresenta l'essenza liquida del sole e del mare di Sicilia; una favola mediterranea racchiusa in un calice vibrante, capace di liberare a ogni sorso profumi di vento e di natura incontaminata, regalando un'esperienza poetica e avvolgente che illumina di pura gioia le tavole di chi sa amare il vino sincero.

UVAGGIO: 100% Catarratto. Una selezione accurata mirata a preservare la fragranza originaria del frutto e l'identità varietale più autentica della Sicilia, attraverso un vitigno autoctono leggendario che ha fatto la storia dell'enologia isolana. Questa varietà d'eccellenza deve il suo nome affascinante all'antico dialetto siciliano, dove la parola "Catarratto" evoca i concetti di abbondanza e ricchezza, proprio per la generosa profusione aromatica che regala nel calice. Interpretato interamente in purezza d'acciaio per dare vita a un vino dal carattere dinamico, agile e spensierato, rappresenta una scelta enologica contemporanea capace di mettere d'accordo tutti i palati grazie a un profilo accessibile, immediato e di eccellente qualità, lontano dalle mode passeggere.

COLORE: Il vino presenta una veste giallo paglierino di straordinaria vivacità e brillantezza visiva, attraversata e impreziosita da eleganti riflessi verdognoli giovanili, nitidi e trasparenti come lame di luce. Questa tessitura cromatica, fiera, allegra e invitante, è lo specchio visivo di una giovinezza intatta e di una sanità perfetta della materia prima. La spiccata luminosità del calice anticipa allo sguardo la naturale freschezza e l'equilibrio che si ritroveranno all'assaggio, offrendo un impatto ipnotico che evoca il calore del sole siciliano riflesso sulle onde del mare.

BOUQUET: Al naso si schiude un'alchimia olfattiva briosa, pulita e di immediata piacevolezza, dove la precisione dei sentori varietali si fonde con una poesia aromatica fresca e scattante. L'esordio è una sferzata di frutta croccante e profumi floreali fragranti, in cui splendide note agrumate di buccia di limone e arancia amara si uniscono in perfetta sintonia ai fiori di zagara. Con l'ossigenazione, l'architettura dei profumi evolve in totale armonia svelando ricchi sentori tropicali di pompelmo e frutto della passione, completati da un tocco finissimo di erbe fini, spezie dolci, ricordi di prati in fiore e un sottofondo salmastro che conquista i sensi prima ancora dell'assaggio.

ESPERIENZA GUSTATIVA: Al palato compie il suo capolavoro di convivialità, rivelandosi incredibilmente beverino, dinamico ed estremamente coinvolgente. Il sorso si fa pura energia liquida, prorompente e scattante: una trama sapida, sostenuta da una vivace e rinfrescante acidità, dona una mineralità e una verticalità avvolgenti, lasciando da parte le pesantezze a favore di una morbidezza d'insieme fluida e immediata. È un abbraccio leggero che conquista la bocca, dove le ricche note fruttate bilanciano una vena minerale nitidissima, conducendo verso un finale piacevolmente intenso, avvolgente e caratterizzato da un tipico, elegantissimo tocco ammandorlato di ottima persistenza.

TERROIR: La materia prima trae la sua linfa dal cuore pulsante della Sicilia Occidentale, un territorio d'elezione situato a un'altitudine di 350 metri sul livello del mare. Quassù, tra cieli infiniti, le costanti brezze marine e un'ottimale escursione termica permettono al frutto di caricarsi di quella complessità salina e di quella freschezza vibrante che solo questa terra sa donare.

ARCHITETTURA AGRONOMICA: La straordinaria qualità del vino affonda le sue radici in scelte mirate alla massima eccellenza produttiva. La materia prima selezionata proviene da coltivazioni a contropalliera con potatura a Guyot, un sistema nobile che permette una gestione vegeto-produttiva impeccabile. Questa sapiente impostazione permette a ogni grappolo di godere di un'illuminazione solare perfetta e di una ventilazione costante, garantendo acini integri, sani e ricchi di quella naturale acidità ideale per vini freschi e beverini.

VENDEMMIA: Il ritmo perfetto della natura trova il suo culmine nella metà di settembre, momento in cui la maturazione raggiunge il punto perfetto di equilibrio tra zuccheri e spiccata acidità varietale. È in questo preciso istante che avviene la selezione della materia prima: un raccolto attento, ragionato e tempestivo, volto a preservare l'assoluta integrità, la fragranza croccante e i profumi primari di ogni singolo acino.

INGREDIENTI

Uve, Agenti stabilizzanti (gomma arabica, poliaspartato di potassio), Antiossidanti (acido L-ascorbico), Conservanti (**solfiti**).
Imbottigliato in atmosfera protettiva.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

valori medi per 100ml	
Energia	313 kJ / 75 kcal
Grassi	0 g
di cui Acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	1,7 g
di cui Zuccheri	0,7g
Proteine	0 g
Sale	0 g

CONSUMO RESPONSABILE



WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

Bevi sempre con moderazione

L'abuso di alcol è dannoso per la tua salute.

RACCOLTA DIFFERENZIATA

Bottiglia	Tappo	Capsula
GL 70 Vetro	LDPE 4 Sughero	C/PVC 90 Polilaminato
Raccolta Vetro	Raccolta Sughero	Raccolta Alluminio
Verifica le linee guida del tuo comune. Separa i componenti e smaltisci correttamente		

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Il profilo del vino prende forma interamente all'interno di vasche in acciaio inox termo-controllate, escludendo rigorosamente l'uso del legno per mantenere intatta la purezza del frutto. Dopo una raccolta manuale rigorosa, si procede con una macerazione a freddo a temperature altamente controllate tra i 6-8°C per 36 ore, fondamentale per estrarre la ricchezza aromatica. Successivamente alla pressatura soffice, la fermentazione si svolge a circa 14°C per 20 giorni in serbatoi di acciaio inox; il percorso si completa lasciando il vino "sur-lies" sulle sue fecce nobili per 30 giorni prima dell'imbottigliamento, esaltando la stabilità e la nitidezza del vino.

VOLUME ALCOLICO: 12% Vol. Una gradazione splendidamente equilibrata e leggera, calibrata al millimetro per sostenere la struttura agile e dissetante del vino, infondendo una straordinaria piacevolezza di beva e rendendo ogni calice incredibilmente versatile.

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI: Contiene Solfiti. Presenza naturale e controllata a tutela della stabilità, della fragranza aromatica e dell'evoluzione qualitativa del vino nel tempo.

SERVIZIO IDEALE: 10° - 12°C. La temperatura ottimale per consentire al bouquet giovane, agrumato e fruttato di schiudersi in totale armonia e alla vibrante spalla acida di distendersi al palato con la massima freschezza e scorrevolezza.

ACCOSTAMENTI ENOGASTRONOMICI: Si rivela un complice magistrale, eclettico e universale della tavola quotidiana e dei momenti di festa, un vero asso nella manica nato per esaltare la versatilità gastronomica. Trova la sua naturale consacrazione come compagno d'eccellenza per antipasti sfiziosi e serate tra amici, sposando magnificamente piatti a base di carni bianche delicate, torte salate fatte in casa, affettati delicati, verdure di stagione e piatti ricchi a base di crostacei e pesce in generale. La sua beva agile e pulita crea un legame indissolubile con il cibo, trasformando ogni pasto in un momento di autentica e memorabile armonia.

EVOLUZIONE E LONGEVITA': Questo vino fa della giovinezza il suo punto di forza supremo, esprimendo il massimo della sua fragranza, della sua energia minerale e della sua esuberanza fruttata entro un arco ottimale di 4-5 anni. Custodito in condizioni ottimali di temperatura e oscurità, saprà mantenere intatto il suo profilo croccante e la sua vivace scorrevolezza, regalando un sorso sempre fresco, brioso e scattante.

FORMATO: 750 ml (0,75 L). Il vino è custodito in una bottiglia dal profilo fiero ed elegante, con linee slanciate e moderne, scelta per preservare la freschezza del prodotto e garantire un servizio impeccabile, agile e nobile durante i momenti di condivisione e spensieratezza a tavola..



Romano Winery

Sede legale: Via Armando Diaz, 16 - 91025 Marsala (PA) - Italia

Stabilimento Enologico & Hub di Carico: C.da Ramotta - 90047 Partinico (TP) - Italia

Tel. +39 3516525374 - www.romanowinery.it - info@romanowinery.it