



Gaia | Frappato

I.G.P. - TERRE SICILIANE



TIPOLOGIA: Rosso 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% Frappato. Una selezione accurata mirata a preservare la fragranza originaria del frutto e l'identità varietale più autentica di un vitigno a bacca nera autoctono della Sicilia, dalle antichissime origini. Questa varietà d'eccellenza deve il suo nome affascinante proprio al termine "fruttato", grazie ai suoi particolari sentori, e si caratterizza per profumi freschi e leggeri che lo rendono un vino dall'ottima e straordinaria bevibilità. Viene interpretata interamente in purezza d'acciaio per dare vita a un rosso dal carattere dinamico, agile e spensierato.

COLORE: Il vino presenta una veste rosso rubino limpido e di straordinaria vivacità visiva, attraversata e impreziosita da riflessi giovanili violacei, 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, la leggerezza 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 presenta splendide e nitide note fresche e minerali di ciliegia croccante e melograno succoso che evocano l'aria aperta e la frutta estiva. Con l'ossigenazione, l'architettura dei profumi evolve in totale armonia svelando dolci ricordi di mirtillo e fragranti frutti di bosco appena raccolti, il tutto completato da un sottofondo salmastro che conquista i sensi prima ancora dell'assaggio.

ESPERIENZA GUSTATIVA: Al palato compie il suo capolavoro di convivialità, rivelandosi incredibilmente beverino, armonioso, fresco e agile. Il sorso si fa pura energia liquida ed elegantemente scattante: dominano al palato sensazioni sapide e saline estremamente eleganti, sostenute da una buona struttura e da una vibrante, rinfrescante acidità, lasciando da parte le pesantezze a favore di una morbidezza d'insieme fluida e immediata. È un abbraccio leggero che conquista la bocca, dove un tannino morbido e volutamente non molto marcato conduce verso un'ottima e persistente chiusura caratterizzata da note di mirtillo e lampone appena raccolti, lasciando il palato incantato.

TERROIR: La materia prima trae la sua linfa dal cuore pulsante della Sicilia Occidentale, un territorio d'elezione caratterizzato da terreni altamente impermeabili, a pH sub-alcalino e di matrice prevalentemente argillosa. Questo splendido scenario possiede un buon contenuto di elementi nutritivi naturali, perfetti e prediletti per proteggere la delicatezza, la fragranza originaria e l'assoluta pulizia dei suoi profumi. Questo terroir, unito a un clima prettamente mediterraneo, permette al frutto di caricarsi di quella complessità salina e di quella freschezza vibrante che solo questa terra sa donare, mantenendo un'esposizione ottimale disposta sull'asse Est/Ovest a un'altitudine di 250 metri sul livello del mare.

ARCHITETTURA AGRONOMICA: La straordinaria qualità del vino affonda le sue radici in scelte mirate alla massima eccellenza produttiva e alla salvaguardia degli aromi fruttati più leggeri. La materia prima selezionata proviene da coltivazioni impostate sul tradizionale sistema a spalliera, un'architettura agronomica nobile che permette una gestione della chioma impeccabile. Questa sapiente impostazione geometrica permette a ogni pianta di godere di un'illuminazione solare perfettamente distribuita e di una ventilazione costante, garantendo acini integri, sani e ricchi di quella naturale freschezza acida ideale per rossi agili, beverini e spensierati.

VENDEMMIA: Il ritmo perfetto della natura trova il suo culmine nella metà di agosto, momento ideale in cui la maturazione del Frappato raggiunge il punto ottimale 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, fruttati e volatili di ogni singolo acino, evitando sovra-maturazioni che appesantirebbero il sorso.

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	LDPE 4	C/PVC 90
Vetro	Silicone	PVC
Raccolta Vetro	Raccolta Plastica	Raccolta Plastica
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 e la sua spiccata nota salina. Dopo una delicata pigia-diraspatura, la fermentazione si svolge a temperature molto basse e controllate per preservare i profumi più volatili e fini, con una macerazione breve studiata per estrarre un tannino volutamente sottile e delicato. Segue un affinamento rapido e pulito sempre in acciaio, una scelta enologica che esalta la giovinezza, la stabilità e la nitidezza del rosso prima del suo imbottigliamento protetto.

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

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: 18° - 20°C. La temperatura ottimale per consentire al bouquet giovane, fruttato e minerale di schiudersi in totale armonia e alla vibrante e fresca spalla acida di distendersi al palato con la massima scorrevolezza e piacevolezza.

ACCOMPAGNAMENTI 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 e splendida consacrazione come compagno d'eccellenza per aperitivi informali e serate tra amici, sposando magnificamente piatti leggeri di ogni tipo. La sua spiccata nota salina e la delicatezza del tannino lo rendono un vino incredibilmente versatile, ideale per accompagnare antipasti rustici, primi e secondi piatti a base di pesce o di carni bianche delicate, ma anche pizze gourmet o taglieri di salumi e formaggi freschi. Ogni calice crea un legame indissolubile con il cibo, trasformando ogni pasto in un momento di autentica e memorabile armonia.

EVOLUZIONE E LONGEVITA': Questo rosso fa della giovinezza, della freschezza e del suo temperamento fruttato il suo punto di forza supremo, esprimendo il massimo della sua energia e della sua esuberanza aromatica entro un orizzonte ottimale di 4-5 anni. Custodito in condizioni idonee di temperatura e oscurità, saprà mantenere intatto il suo profilo croccante, la straordinaria levigatezza del suo tannino 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 fragranza 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