



Gaia | Vino bianco frizzante

I.G.P. - TERRE SICILIANE



INGREDIENTI

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

valori medi per 100ml	
Energia	274 kJ / 66 kcal
Grassi	0 g
di cui Acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	1,9 g
di cui Zuccheri	1,1g
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 71	FOR 51	C/ALU 90
Vetro	Sughero	Poliaccoppiati
Raccolta Vetro	Raccolta Sughero	Raccolta Alluminio
Verifica le linee guida del tuo comune. Separa i componenti e smaltisci correttamente		

TIPOLOGIA: Bianco frizzante I.G.P. Terre Siciliane, un'espressione briosa, dinamica e di irresistibile freschezza. Il Gaia Frizzante 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: Blend delle migliori uve a bacca bianca autoctone siciliane. Una selezione sinergica, assoluta e accurata dei vitigni storici dell'isola, veri e propri monumenti enologici in grado di racchiudere lo spirito più autentico della Trinacria. Questa combinazione d'eccellenza, celebre per la sua generosa spalla acida e per una predisposizione naturale alla freschezza e alla vivacità, viene interpretata per dare vita a un bianco dal carattere unico. Una scelta che punta sulla combinazione millimetrica di varietà autoctone, capaci di farsi interpreti sincere di un territorio, traducendo le componenti minerali e i precursori aromatici in un profilo strutturato, fiero e dotato di una personalità travolgente, nata per conquistare le preferenze di chi predilige degustare una bollicina delicata ed elegante, lontana dalle mode passeggere.

COLORE: Il vino presenta una veste giallo paglierino di straordinaria lucentezza e densità visiva, attraversata e impreziosita da riflessi verdognoli vividi e taglienti come lame di luce. Questa tessitura cromatica, fiera e vibrante, è lo specchio visivo di una giovinezza intatta e di una sanità perfetta della materia prima. La brillantezza del calice, resa ancora più dinamica dal movimento delle bollicine, anticipa allo sguardo la carica acida e la ricchezza estrattiva che si ritroveranno all'assaggio, offrendo una luminosità ipnotica e ammaliante che evoca il calore del sole siciliano riflesso sulle onde del mare.

BOUQUET: Al naso si schiude un'alchimia olfattiva sontuosa, festosa e di monumentale ampiezza, dove la precisione tecnica dei sentori si fonde con una poesia aromatica destabilizzante. L'esordio regala infinite note floreali di fiori d'arancio, rosa bianca e la fragranza inconfondibile della zagara, che sfumano rapidamente in un vortice agrumato. Con l'ossigenazione e il liberarsi dell'effervescenza, l'architettura dei profumi evolve verso aromi fragranti di polpa di frutta fresca bianca, pesca nettarina e delicatissimi ricordi di frutta tropicale appena raccolta. Sul finale, la complessità si fa straordinaria ed evoca sofisticati sentori di sottobosco umido e spunti marini, specchio fedele di una Sicilia costiera e solare che conquista i sensi prima ancora dell'assaggio.

ESPERIENZA GUSTATIVA: Al palato compie il suo capolavoro, rivelandosi incredibilmente intenso, armonioso e strutturato, pur mantenendo una leggiadria innata. Il sorso si fa pura energia liquida: una trama sapida, sostenuta da una vibrante acidità, dona una mineralità e una verticalità verticali e avvolgenti, bilanciando alla perfezione la delicatezza del frutto. È un abbraccio salino che conquista la bocca, reso unico da un perlage fine, carezzevole ed elegantemente persistente. L'effervescenza stimola le papille conducendo verso un finale di monumentale e persistente freschezza, lasciando il palato incantato, rinfrescato e colmo di bellezza, per un assaggio che ricorda in ogni istante il movimento ritmico delle onde del Mar Mediterraneo.

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. La materia prima selezionata proviene da coltivazioni a contropalliera con potatura a Guyot, un sistema nobile che limita naturalmente la produzione per singolo ceppo. Questa sapiente impostazione permette a ogni grappolo di godere di un'illuminazione solare perfetta, garantendo acini integri, concentrati e ricchi di acidità fissa.

VENDEMMIA: Il ritmo perfetto della natura trova il suo anticipatissimo culmine nella seconda decade di agosto. È in questo preciso istante, quando il bilanciamento tra zuccheri e la naturale spalla acida delle uve bianche raggiunge la perfetta armonia per la creazione di una bollicina, che avviene la selezione della materia prima. Un raccolto ragionato, rapido e attento, volto a preservare l'assoluta integrità e la fragranza croccante di ogni singolo acino.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Il profilo del vino prende forma attraverso una rigorosa selezione in cantina della materia prima a bacca bianca, sottoposta a una breve macerazione pellicolare a bassa temperatura in ambiente riducente per proteggere i profumi dall'ossigeno. Dopo una pressatura soffice, la fermentazione si svolge a temperatura controllata. Il percorso prosegue con un affinamento sulle fecce nobili in serbatoi d'acciaio; successivamente, una lenta ripresa fermentativa in autoclave (metodo Martinotti) crea una sovrappressione naturale che dona al vino la sua delicata effervescenza. Dopo un imbottigliamento isobarico protetto, un mese di ulteriore riposo permette di raggiungere un perfetto equilibrio.

VOLUME ALCOLICO: 10,50% Vol. Una gradazione splendidamente leggera e bilanciata, calibrata al millimetro per sostenere la struttura minerale e dinamica del vino.

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI: Contiene **Solfiti**. Presenza naturale e controllata, derivante dal tradizionale processo di vinificazione e conservazione, a garanzia della stabilità e dell'evoluzione qualitativa del vino nel tempo.

SERVIZIO IDEALE: 8° - 10°C. La temperatura ottimale e rigorosamente fresca per consentire al delicato bouquet aromatico e floreale di schiudersi in totale armonia, permettendo al perlage e alla vibrante spalla acida di distendersi al palato con la massima vivacità.

ACCOSTAMENTI ENOGASTRONOMICI: Si rivela un complice magistrale, eclettico e autorevole della grande cucina e della convivialità, un ambasciatore di raffinata allegria nato per esaltare i percorsi culinari più freschi ed esclusivi. Trova la sua massima consacrazione come aperitivo d'élite o accanto a sfiziosi finger food, per poi accompagnare crudité di mare, crostacei, molluschi, primi e secondi piatti a base di pesce.

EVOLUZIONE E LONGEVITA': Questo bianco frizzante custodisce il dono della giovinezza, esprimendo il massimo della sua esuberanza e integrità entro i 2 anni dal confezionamento. Custodito in condizioni ottimali di temperatura costante e oscurità, saprà mantenere intatto il suo profilo croccante, la sua vivace verve minerale e l'armonia dei suoi profumi agrumati.

FORMATO: 750 ml (0,75 L). Il vino è custodito in una bottiglia dal profilo fiero ed elegante, con linee slanciate e spalle alte, scelta per preservare la contropressione naturale e l'integrità del prodotto, garantendo un servizio impeccabile, nobile e scenografico.



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