



Gaia | Grillo

SICILIA D.O.C.



TIPOLOGIA: Bianco fermo D.O.C. Sicilia, 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% Grillo. Una selezione accurata mirata a preservare la fragranza originaria del frutto e l'identità varietale più autentica della Sicilia occidentale. Questo vitigno, che si caratterizza per un'elevata vigoria e per una notevole capacità di resistenza al caldo, deve il suo nome curioso a una suggestiva scelta dei viticoltori locali, che lo associarono al piacevole frinire del grillo nelle calde notti d'estate. Vinificato interamente in purezza d'acciaio per dare vita a un vino dal carattere dinamico, agile e spensierato, rappresenta una scelta enologica contemporanea capace di esprimere un grande spessore organolettico, mettendo d'accordo tutti i palati grazie a un profilo sapido, profumato, accessibile e di eccellente qualità, lontano dalle mode passeggere.

COLORE: Il vino presenta una veste giallo paglierino chiaro e straordinariamente luminoso, attraversata e impreziosita da riflessi 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: Il vino presenta una veste giallo paglierino chiaro e straordinariamente luminoso, attraversata e impreziosita da riflessi 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.

ESPERIENZA GUSTATIVA: Al palato compie il suo capolavoro di convivialità, rivelandosi incredibilmente beverino, armonioso, fresco e agile. Il sorso si fa pura energia liquida, minerale e sapida, esaltata in ogni singola sfumatura. Una freschezza vibrante si unisce a un profilo morbido e rotondo allo stesso tempo, lasciando da parte le pesantezze a favore di una scorrevolezza d'insieme fluida e immediata. È un abbraccio leggero che conquista la bocca, dove il notevole tenore zuccherino naturale delle sue uve determina un corpo bilanciato che conduce verso un finale pulito, dissetante e di ottima persistenza, lasciando il palato incantato, rinfrescato e colmo di bellezza.

TERROIR: La materia prima trae la sua linfa dal cuore pulsante della Sicilia Occidentale, un territorio d'elezione caratterizzato da terreni tendenzialmente argillosi e calcarei, prediletti per la produzione di vini bianchi fruttati e con spiccati sentori floreali. Questo splendido scenario, baciato da un meraviglioso clima mediterraneo, permette 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 equilibrata. Questa sapiente impostazione permette a ogni pianta 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 nei mesi estivi, 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 pressatura soffice delle uve selezionate, il mosto ottenuto fermenta per un periodo di circa 8-12 giorni a temperatura altamente controllata. Segue la conservazione a una temperatura costante di 18-20°C sempre in serbatoi d'acciaio fino al momento dell'imbottigliamento, una scelta enologica che esalta la giovinezza, la stabilità e la nitidezza del vino prima del suo confezionamento protetto.

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 floreale 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. Si dimostra perfetto per aprire i momenti conviviali con antipasti a base di salumi e formaggi ben saporiti, sposando magnificamente primi piatti a base di sugo di carne o prelibate ricette marinare, gustose zuppe della tradizione, pesci nobili alla griglia e crostacei. 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 e del suo temperamento sapido il suo punto di forza supremo, esprimendo il massimo della sua freschezza entro un arco ottimale di 4-5 anni. Custodito in condizioni idonee 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