



Gaia | Nerello Mascalese Rosè

I.G.T. - TERRE SICILIANE



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	302 kJ / 73 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		

TIPOLOGIA: Rosè 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% Nerello Mascalese. Una selezione accurata mirata a preservare la fragranza originaria del frutto e l'identità varietale più autentica della Sicilia, celebrando uno dei più affascinanti vitigni autoctoni isolani. Questa varietà d'eccellenza, capace di esprimere passione e un delicato, perfetto equilibrio, viene interpretata interamente in purezza d'acciaio per dare vita a un rosato dal carattere dinamico, agile e spensierato. Una scelta enologica contemporanea, capace di farsi interprete sincera di un territorio e di mettere d'accordo tutti i palati grazie a un profilo accessibile, immediato e di eccellente qualità, lontano dalle mode passeggiere.

COLORE: Il vino presenta una veste rosa ramato di straordinaria vivacità e brillantezza visiva, 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: 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 un bouquet intrigante, una sferzata di frutta croccante e profumi floreali fragranti in cui emergono calde note di rosa e violetta. Con l'ossigenazione, l'architettura dei profumi evolve in totale armonia svelando caratteristici sentori di pepe nero, mora, melograno e fragoline di bosco, completati 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 e scattante: una trama sapida, sostenuta da una vibrante e rinfrescante acidità, dona una mineralità e una verticalità avvolgenti, lasciando da parte le pesantezze e i tannini aggressivi a favore di una morbidezza d'insieme fluida, elegante e immediata. È un abbraccio leggero che conquista la bocca, dove un'ottima e piacevole sensazione di frutta fresca in chiusura 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 suoli di tipologia prevalentemente calcarea. Questa terra d'elezione, con un'esposizione ottimale a sud/ovest situata a un'altitudine di 400 metri sul livello del mare, 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 spalliera con potatura a Guyot, impostate su una densità d'impianto 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, rosati 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.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Il profilo del vino prende forma interamente all'interno di vasche in acciaio inox termo-controllate, escludendo la presenza del legno per mantenere intatta la purezza del frutto. Dopo la raccolta delle uve, la materia prima viene portata in cantina, delicatamente pressata a un bar di pressione e immediatamente refrigerata alla temperatura di 16°C. Il mosto di alta qualità così ottenuto fermenta con lieviti indigeni a una temperatura controllata di 16/18°C per circa 15/18 giorni. L'affinamento prosegue in serbatoi d'acciaio inox, una scelta enologica che esalta la giovinezza, la stabilità e la nitidezza del rosato prima del suo imbottigliamento.

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: 12° - 13°C. La temperatura ottimale per consentire al bouquet giovane, floreale e fruttato di schiudersi in totale armonia. Per valorizzare al meglio l'esperienza, si consiglia un bicchiere a tulipano ampio e di stappare la bottiglia circa 10 minuti prima del servizio.

ACCOSTAMENTI ENOGASTRONOMICI: Si rivela un complice magistrale, eclettico e universale della tavola 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 aperitivi informali e antipasti sfiziosi, sposando magnificamente menù a base di pesce fresco, crudi di mare, crostacei e dimostrandosi incredibilmente interessante in abbinamento con il sushi. La sua beva agile e pulita crea un legame indissolubile anche con le carni bianche delicate e i formaggi freschi a pasta morbida.

EVOLUZIONE E LONGEVITA': Questo vino fa della giovinezza e della fragranza il suo punto di forza supremo, esprimendo il massimo della sua energia fruttata entro un arco ottimale di 4-5 anni. Conservato in un ambiente fresco e asciutto, preferibilmente al buio e con le bottiglie custodite in piedi, saprà mantenere intatta la sua verve minerale, 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 rosato 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