



Gaia | Nero D'Avola

D.O.C. - SICILIA



TIPOLOGIA: Rosso 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% Nero d'Avola. Una selezione accurata mirata a preservare la fragranza originaria del frutto e l'identità varietale più autentica della Sicilia, celebrando la più importante e celebre uva nera dell'intera isola. Il termine "Nero" fa storicamente riferimento al colore meravigliosamente scuro e profondo dei suoi acini, mentre "Avola" deriva dal nome della splendida città siciliana in cui questo vitigno ha posto le sue radici originarie. Questa varietà d'eccellenza, finemente sensibile al suo ambiente e capace di dare origine a calici distinti ed estremamente espressivi, viene interpretata interamente in purezza d'acciaio per dare vita a un vino dal carattere dinamico, agile, succoso e spensierato. Una scelta enologica contemporanea che punta tutto sulla freschezza della frutta rossa, 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.

COLORE: Il vino presenta una veste rosso rubino vivido, acceso e di straordinaria brillantezza visiva, attraversata e impreziosita da riflessi giovanili che tendono elegantemente al viola, 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 fragranza e il perfetto 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, travolgente e scattante. L'esordio emana una sferzata di intensi sentori di amarena, prugna nera e fragola succosa, che evocano l'aria aperta e i giardini siciliani baciati dal sole. Con l'ossigenazione, l'architettura dei profumi evolve in totale armonia svelando caratteristici ricordi di foglie di tabacco, calde note salate ed eleganti sentori di erbe secche della macchia mediterranea che si amalgamano perfettamente tra loro, completati da un sottofondo salmastro che conquista i sensi prima ancora dell'assaggio.

ESPERIENZA GUSTATIVA: Al palato è un'esplosione di freschezza, succosità e convivialità, con un sorso agile e una trama tannica morbida e ben integrata. Le note fruttate di ciliegia e frutti di bosco si uniscono a sfumature speziate e minerali, chiudendo su un finale persistente, pulito e dissetante. Un rosso elegante e scattante che interpreta con brio il territorio.

TERROIR: La materia prima trae la sua linfa vitale dal cuore pulsante della Sicilia Occidentale, un territorio d'elezione baciato da un clima prettamente mediterraneo. Questa varietà esprime la sua natura più succosa grazie a suoli altamente impermeabili, a pH sub-alcalino e di matrice prevalentemente argillosa, caratterizzati da un ottimo contenuto di elementi nutritivi naturali. Questo speciale microclima e la particolare conformazione del terreno si rivelano fondamentali per proteggere la delicatezza, la fragranza originaria e l'assoluta integrità dei profumi primari del vitigno, garantendo un'esposizione ottimale disposta sull'asse Est/Ovest a un'altitudine di 250 metri sul livello del mare.

ARCHITETTURA AGRONOMICA: La straordinaria qualità di questo vino affonda le sue radici in scelte agronomiche mirate a valorizzare la freschezza e la prontezza della beva. La materia prima selezionata proviene da coltivazioni impostate sul tradizionale sistema a spalliera, un'architettura agronomica nobile che permette una gestione della chioma impeccabile. Questo orientamento geometrico garantisce a ogni grappolo un'illuminazione solare perfettamente distribuita e una ventilazione costante, permettendo agli acini di raggiungere una maturazione giovanile impeccabile, ricca di acidità ferma e priva di sovraestrazioni.

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		

VENDEMMIA: Il ritmo perfetto della natura trova il suo culmine nella metà di agosto, un momento ideale in cui la maturazione del Nero d'Avola raggiunge il punto perfetto di equilibrio tra la componente zuccherina e una vibrante, rinfrescante acidità varietale. È in questo preciso istante che avviene la selezione manuale della materia prima: un raccolto attento, ragionato e tempestivo, volto a preservare l'assoluta integrità, la fragranza croccante e la personalità succosa di frutta rossa di ogni singolo acino.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Il profilo del vino prende forma interamente all'interno di vasche in acciaio inox termo-controllate, escludendo rigorosamente qualsiasi passaggio in legno per mantenere intatta la purezza del frutto e la sua identità giovanile. Dopo una delicata pigia-diraspatura, la fermentazione si svolge a temperature controllate per preservare i profumi più fragranti, con una macerazione calibrata per estrarre tannini incredibilmente morbidi e ben integrati. Segue un affinamento rapido e pulito in acciaio, una scelta enologica contemporanea che esalta la freschezza, la stabilità e la nitidezza del vino prima del suo imbottigliamento protetto.

VOLUME ALCOLICO: 12% Vol. Una gradazione splendidamente equilibrata e leggera per un vino rosso, calibrata al millimetro per sostenere la struttura agile e dissetante del vitigno, 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 speziato di schiudersi in totale armonia e alla vibrante e ferma 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 più assoluta. La sua ricca fruttuosità gli permette di essere abbinato a una gamma più ampia di cibi rispetto a molti vini rossi tradizionali, offrendo un'acidità ideale per bilanciare i piatti. Trova la sua naturale consacrazione con antipasti a base di salumi, piatti principali di carni rosse e bianche arrostate, pizze gourmet, hamburger di carni premium, verdure in tempura e piatti ricchi di legumi. Si esprime con straordinaria grazia anche in compagnia di formaggi saporiti come Gorgonzola al tartufo e Cheddar, trasformando ogni pasto in un momento di autentica e memorabile armonia.

EVOLUZIONE E LONGEVITA': Questo rosso fa della giovinezza e della sua personalità succosa il suo punto di forza supremo, esprimendo il massimo della sua fragranza e della sua esuberanza fruttata entro un orizzonte ottimale di 4-5 anni. Custodito in condizioni idonee di temperatura e oscurità, saprà mantenere intatto il suo profilo croccante, la morbidezza dei suoi tannini 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