



Gaia | Vino bianco - Spumante

EXTRA DRY



INGREDIENTI

Uve, agenti stabilizzanti (poliaspartato di Potassio), conservanti e antiossidanti: Metabisolfito di Potassio (**solfiti**). Imbottigliato in atmosfera protettiva.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

valori medi per 100ml	
Energia	308 kJ / 74 kcal
Grassi	0 g
di cui Acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	2,1 g
di cui Zuccheri	1,4g
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	Gabbietta
GL 71	FOR 51	C/ALU 90	FE 40
Vetro	Sughero	Polilaminato	Metallo
Raccolta Vetro	Raccolta Sughero	Raccolta Alluminio	Raccolta Metallo

Verifica le linee guida del tuo comune.
Separa i componenti e smaltisci correttamente

TIPOLOGIA: Vino Spumante Extra Dry, un'espressione aristocratica, festosa e di ineguagliabile dinamismo sensoriale. Il Gaia Spumante 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, rigorosa 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, proveniente da parcelle particolarmente vocate alla produzione di uve da base spumante celebri per la loro generosa spalla acida, viene interpretata per dare vita a un'anima fresca con un carattere vivace e brioso. Una scelta che punta sulla purezza millimetrica delle varietà autoctone, capaci di farsi interpreti sincere di un territorio e di prestarsi come compagne immancabili dei brindisi più gioiosi e memorabili, lontano 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, amplificata dal moto ascensionale delle bollicine, anticipa allo sguardo la carica acida e la ricchezza estrattiva che si ritroveranno all'assaggio, offrendo una luminosità ipnotica che evoca il calore del sole siciliano riflesso sulle onde del mare.

BOUQUET: Al naso si schiude un'alchimia olfattiva sontuosa, intensa e di monumentale ampiezza, dove la precisione tecnica dei sentori si fonde con una poesia aromatica destabilizzante. L'esordio è estremamente fresco e regala ricordi netti di spezie ed erbe della macchia mediterranea. Con l'ossigenazione e il liberarsi della spuma, l'architettura dei profumi evolve verso sentori finissimi di piccoli fiori bianchi e gialli, tra cui spiccano la zagara e il sambuco, fondendosi magnificamente con vibranti note agrumate e ricordi fruttati, specchio fedele di una Sicilia marina 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, una freschezza e una verticalità avvolgenti, bilanciando la ricchezza polposa delle delicate note di frutta fresca tropicale. L'effervescenza cremosa conduce verso un finale persistente e carico di freschezza, lasciando il palato incantato e colmo di bellezza.

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 agronomiche 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, ideale per la spumantizzazione.

VENDEMMIA: Il ritmo perfetto della natura trova il suo culmine nella metà di settembre. È in questo preciso istante, quando l'equilibrio tra zuccheri e acidità raggiunge la perfetta armonia per garantire la freschezza e la verticalità della base spumante, che avviene la selezione della materia prima. Un raccolto ragionato e attento, volto a preservare l'assoluta integrità di ogni acino.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Il profilo del vino prende forma attraverso una pressatura soffice eseguita con moderne presse pneumatiche, seguita da una decantazione statica a freddo del mosto fiore. La prima fermentazione avviene all'interno di serbatoi a una temperatura altamente controllata tra i 16° e i 18°C, a cui segue una stabilizzazione tartarica effettuata a freddo alla temperatura rigorosa di 4°C. Il percorso enologico culmina con la presa di spuma in autoclave (metodo Martinotti): una rifermentazione della durata di ben 60/70 giorni che modella la finezza delle bollicine prima di procedere all'imbottigliamento isobarico sotto pressione protetta.

VOLUME ALCOLICO: 11,50% Vol. Una gradazione perfettamente bilanciata, capace di sostenere la struttura minerale e la verve effervescente del vino, infondendo una straordinaria piacevolezza di beva e una nitida eleganza.

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: 6° - 8°C. La temperatura ottimale e rigorosamente fresca per consentire al complesso bouquet aromatico di schiudersi in totale armonia, permettendo al finissimo perlage e alla vibrante spalla acida di distendersi al palato con la massima vivacità e setosità.

ACCOSTAMENTI ENOGASTRONOMICI: Si rivela un complice magistrale, eclettico e autorevole della grande cucina e dei momenti più celebrativi, un ambasciatore di raffinata festa nato per esaltare i percorsi culinari più esclusivi. Si dimostra superbo e perfetto come aperitivo d'élite, per poi accompagnare elegantemente tutti i menù a base di pesce, crudité di mare, crostacei e raffinati affumicati marini. La sua solida struttura e freschezza lo rendono un compagno ideale anche per taglieri di affettati, formaggi saporiti a pasta morbida e, grazie al suo dosaggio Extra Dry, esalta al meglio i vostri dessert d'autore. Ogni calice crea un legame indissolubile con il piatto, trasformando l'esperienza in una memorabile poesia gustativa.

EVOLUZIONE E LONGEVITA': Questo spumante custodisce il dono della fragranza, esprimendo il massimo della sua vivacità e della sua esuberanza aromatica in un arco di 3-5 anni. Conservato in condizioni ottimali di temperatura costante e oscurità, saprà mantenere intatta la finezza del suo perlage e la freschezza croccante delle sue note fruttate e floreali, regalando un sorso sempre vibrante e colmo di energia.

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 l'integrità del prodotto e la sua pressione naturale, garantendo un servizio impeccabile e nobile durante i momenti di condivisione 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