



Kammuca | Bianco

I.G.P. - TERRE SICILIANE



TIPOLOGIA: Bianco 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: Blend di uve bianche siciliane. Una sinergia magistrale e accurata che unisce i più carismatici vitigni autoctoni dell'isola, vere regine del Mediterraneo, per dare vita a un'espressione dal sorso incredibilmente appagante e dinamico. Questa combinazione d'eccellenza, celebre per la sua spiccata freschezza e per una straordinaria piacevolezza di beva, viene interpretata interamente in purezza d'acciaio per dare vita a un bianco dal carattere agile, fresco e spensierato. Una scelta enologica contemporanea, capace di fondere le diverse anime varietali della Sicilia in un profilo accessibile, immediato e di eccellente qualità, lontano dalle mode passeggere.

COLORE: Il vino presenta una veste giallo paglierino di straordinaria vivacità e brillantezza visiva, attraversata e impreziosita da eleganti riflessi verdognoli 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 estremamente raffinato ed elegante, con ricchi profumi e fragranti note floreali che evocano l'aria aperta e i giardini siciliani in primavera. Con l'ossigenazione, l'architettura dei profumi evolve in totale armonia svelando una polpa di frutta bianca delicata e 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 ed elegantemente scattante: dominano al palato sensazioni fresche dall'ottima e spiccata mineralità, sostenute da una vibrante e rinfrescante acidità, lasciando da parte le pesantezze a favore di una morbidezza d'insieme fluida, sapida e immediata. È un abbraccio leggero che conquista la bocca, conducendo verso un finale magnificamente persistente che sfocia in delicati e lucenti sentori agrumati, 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 situato a un'altitudine di 350 metri sul livello del mare. Quassù, tra cieli infiniti, la costante presenza di brezze marine e un'ottimale escursione termica giornaliera permettono ai grappoli di caricarsi di quella complessità salina e di quella freschezza vibrante che solo questa terra d'origine sa donare, preservando la fragranza originaria del frutto.

ARCHITETTURA AGRONOMICA: La straordinaria qualità del vino affonda le sue radici in scelte mirate alla massima eccellenza produttiva e alla salvaguardia degli aromi primari. La materia prima selezionata proviene da coltivazioni a controspalliera con potatura a Guyot, un sistema nobile che permette una gestione vegeto-produttiva perfettamente equilibrata. Questa sapiente impostazione geometrica permette a ogni pianta di godere di un'illuminazione solare ottimale e di una ventilazione costante, garantendo acini integri, sani e ricchi di quella naturale acidità ideale per bianchi freschi, beverini e spensierati.

VENDEMMIA: Il ritmo perfetto della natura trova il suo culmine nella metà di settembre, momento ideale in cui la maturazione delle uve bianche raggiunge il punto perfetto di equilibrio tra zuccheri e spiccata acidità varietale. È in questo preciso istante che avviene la selezione della materia prima attraverso una raccolta interamente manuale: un raccolto attento, ragionato e tempestivo, volto a preservare l'assoluta integrità, la fragranza croccante e i profumi varietali più volatili 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	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		

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Il profilo del vino prende forma attraverso una meticolosa lavorazione enologica interamente svolta in contenitori di acciaio inox, escludendo rigorosamente l'uso del legno per mantenere intatta la purezza del frutto. Dopo la raccolta manuale, si procede con una macerazione a freddo a temperature altamente controllate tra i 6-8°C per 36 ore, fondamentale per estrarre i precursori aromatici, per poi passare alla pressatura soffice. Segue la fermentazione a circa 14°C per 20 giorni; successivamente, il vino viene lasciato riposare "sur-lies" sulle sue fecce fini per 30 giorni per esaltarne la cremosità strutturale, prima di essere imbottigliato e pronto a stupire i palati.

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: 8° - 10°C. La temperatura ottimale per consentire al bouquet giovane, fragrante e squisitamente floreale di schiudersi in totale armonia e alla vibrante spalla acida di distendersi al palato con la massima freschezza e fluidità.

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 più dinamica. Trova la sua naturale e splendida consacrazione come compagno d'eccellenza per aperitivi informali e serate tra amici, sposando in maniera eccellente primi e secondi piatti a base di pesce fresco, crostacei e carni bianche delicate. 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 della sua immediata piacevolezza il suo punto di forza supremo, esprimendo il massimo della sua freschezza e della sua esuberanza fruttata entro un orizzonte ottimale di 2-3 anni dal confezionamento. Custodito in condizioni idonee di temperatura e oscurità, saprà mantenere intatto il suo profilo croccante e la sua vivace scorrevolezza 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 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