



Kammuca | Rosè

I.G.P. - TERRE SICILIANE



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: Blend di uve a bacca nera siciliane. Una sinergia magistrale e accurata che unisce i più carismatici vitigni dell'isola per dare vita a un'espressione rosata 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 rosato 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 passeggerie.

COLORE: Il vino presenta una veste di un elegante rosa tenue 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 estremamente raffinato, elegante, floreale e fruttato, con ricchi profumi che evocano l'aria aperta e i giardini siciliani in primavera. Con l'ossigenazione, l'architettura dei profumi evolve in totale armonia svelando vividi sentori di rose rosa e delicati piccoli fiori bianchi, uniti a 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, freschissimo e agile. Il sorso si fa pura energia liquida ed elegantemente scattante: il ricordo nitido e fragrante della frutta appena raccolta incontra la mineralità salina del territorio, sostenuta da una vibrante e rinfrescante acidità. Lasciando del tutto da parte le pesantezze o le asperità, offre una morbidezza d'insieme fluida e immediata. È un abbraccio leggero che conquista la bocca, conducendo 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 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 rosati 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 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	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	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 e la brillantezza del colore. 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 più eleganti, 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, salina e dissetante del vino, 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: 8° - 10°C. La temperatura ottimale per consentire al bouquet giovane, floreale e riccamente fruttato di schiudersi in totale armonia e alla vibrante spalla acida di distendersi al palato con la massima freschezza e scorrevolezza dissetante.

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. Accompagna in maniera eccellente primi e secondi a base di pesce fresco della costa, carni bianche delicate e sontuosi crostacei. Si dimostra inoltre ottimo come aperitivo d'élite in serate informali e conviviali tra amici, dove la sua beva agile e pulita crea un legame indissolubile con il cibo, trasformando ogni incontro in un momento di autentica e memorabile armonia.

EVOLUZIONE E LONGEVITA': Questo vino fa della giovinezza, della fragranza e del suo temperamento minerale il suo punto di forza supremo, esprimendo il massimo della sua energia e della sua esuberanza fruttata entro un arco ottimale di 4-5 anni dal confezionamento. Custodito in condizioni idonee di temperatura costante e oscurità, saprà mantenere intatto il suo profilo croccante, la freschezza dei suoi sentori floreali 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 e la vivacità cromatica del prodotto, garantendo 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