



Kammuca | Rosso

I.G.P. - TERRE SICILIANE



TIPOLOGIA: Rosso 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 chisa amare il vino sincero.

UVAGGIO: Blend di uve rosse autoctone siciliane. Una sinergia magistrale e accurata che unisce i più tradizionali e carismatici vitigni a bacca nera dell'isola, veri e propri monumenti enologici della Trinacria, intensi e splendidamente aromatici tra loro. Questa unione d'eccellenza, celebrata per la sua spiccata freschezza e per una straordinaria piacevolezza di beva, viene interpretata interamente in purezza d'acciaio per dare vita a un rosso dal carattere dinamico, agile e spensierato. Una scelta enologica contemporanea, capace di fondere le radici più storiche della Sicilia in un profilo accessibile, immediato e di eccellente qualità, lontano dalle mode passeggere.

COLORE: Il vino presenta una veste rosso scuro arricchita da intensi ed eleganti riflessi rubino di straordinaria vivacità e brillantezza visiva, attraversata e impreziosita da sfumature giovanili, nitide 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 intensamente avvolgente, rivelando un profilo unico in cui la polpa croccante della frutta esotica mediterranea incontra note balsamiche abbastanza spiccate e rigeneranti, che evocano la macchia marina e l'aria aperta. Con l'ossigenazione, l'architettura dei profumi evolve in totale armonia svelando ricchi sentori di piccoli frutti rossi a bacca matura, il tutto completato 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 ed elegantemente scattante: il gusto si rivela incredibilmente fine ed intenso, sostenuto da una vibrante e rinfrescante acidità. Lasciando del tutto da parte le pesantezze e i tannini aggressivi a favore di una morbidezza d'insieme fluida, l'assaggio sfocia in eleganti e raffinati sentori speziati sul finale. È un abbraccio leggero che conquista la bocca, conducendo verso una chiusura pulita, 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 ottimale di 350 metri sul livello del mare. Quassù, tra cieli infiniti, le costanti ed eleganti brezze marine e un'eccellente escursione termica giornaliera permettono al frutto di caricarsi di quella complessità salina e di quella freschezza vibrante che solo questa terra d'origine sa donare, preservando la fragranza originaria del grappolo.

ARCHITETTURA AGRONOMICA: La straordinaria qualità del vino affonda le sue radici in scelte mirate alla massima eccellenza produttiva e alla salvaguardia degli aromi fruttati più leggeri. La materia prima selezionata proviene da coltivazioni a contropalliera 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 rossi 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 rosse autoctone raggiunge il punto perfetto di equilibrio tra zuccheri e spiccata acidità varietale. È in questo preciso istante, quando i grappoli toccano una magistrale maturità fenolica, che avviene la selezione della materia prima attraverso un raccolto attento, ragionato e tempestivo, volto a preservare l'assoluta integrità e i profumi primari 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 interamente all'interno di vasche in acciaio inox termo-controllate, escludendo rigorosamente l'uso del legno per mantenere intatta l'esuberante purezza del frutto e la sua spiccata nota marina. Dopo un'attenta selezione delle migliori uve giunte a perfetta maturazione, viene eseguita una delicata pigia-diraspatura. Successivamente, le uve vengono messe a macerare per circa 8-10 giorni a una temperatura altamente controllata, una scelta enologica contemporanea che esalta la giovinezza, la stabilità e la nitidezza del rosso prima del suo imbottigliamento protetto.

VOLUME ALCOLICO: 12,50% Vol. Una gradazione splendidamente equilibrata e leggera per un vino rosso, 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: 18°C. La temperatura ottimale per consentire al bouquet giovane, balsamico e fruttato di schiudersi in totale armonia e alla vibrante spalla acida di distendersi al palato con la massima freschezza e scorrevolezza.

ACCOMPAGNAMENTI 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 piatti a base di carne arrostita o cucinata secondo la tradizione, dimostrandosi ottimo con una selezione di formaggi saporiti o in compagnia di aperitivi rinforzati e taglieri misti tra amici. Ogni calice crea un legame indissolubile con il cibo, trasformando ogni pasto in un momento di autentica e memorabile armonia.

EVOLUZIONE E LONGEVITA': Questo rosso fa della giovinezza e del suo temperamento sapido il suo punto di forza supremo, esprimendo il massimo della sua fragranza e della sua esuberanza fruttata entro un orizzonte ottimale di 5-6 anni dal confezionamento. Custodito in condizioni idonee di temperatura e oscurità, saprà mantenere intatto il suo profilo croccante, la morbidezza dei suoi tannini d'acciaio 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