



PrimeLuci | Grillo

SICILIA D.O.C.



TIPOLOGIA: Bianco fermo D.O.C. Sicilia, espressione autentica, fiera e cristallina del territorio d'origine. Il Primeluci Grillo D.O.C. 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% Grillo. Una selezione assoluta e in purezza del più carismatico vitigno autoctono a bacca bianca della Sicilia, vero e proprio monumento enologico dell'isola. Questa varietà d'eccellenza, celebre per la sua generosa spalla acida e per una predisposizione naturale alla concentrazione zuccherina e polifenolica, viene interpretata per dare vita a un bianco monumentale. Una scelta che punta sulla purezza millimetrica del vitigno, capace di farsi interprete sincero di un territorio, traducendo le componenti minerali e i precursori aromatici dell'uva in un profilo strutturato, fiero e dotato di una personalità travolgente, lontana dalle mode passeggiere.

COLORE: Il vino presenta una veste giallo paglierino di straordinaria lucentezza e densità visiva, attraversata e impreziosita da riflessi verdolini 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 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 e di monumentale ampiezza, dove la precisione tecnica dei sentori si fonde con una poesia aromatica destabilizzante. L'esordio è una sferzata di energia agrumata, guidata da scorze di limone e pompelmo giallo, che sfuma rapidamente nella dolcezza solare del fico d'India e in una polpa croccante di pesca bianca e susina. Con l'ossigenazione, l'architettura dei profumi evolve verso l'eleganza floreale della ginestra e del biancospino, arricchendosi di suggestioni esotiche di mango, papaya e ananas finissimo. Sul finale, la complessità si fa straordinaria: emergono calde note balsamiche di pino mediterraneo e un'intensa, nitida scia salmastra e iodata, specchio fedele di una Sicilia marina e solare che conquista i sensi prima ancora dell'assaggio.

ESPERIENZA GUSTATIVA: Al palato si rivela incredibilmente intenso, armonioso e strutturato. Il sorso si fa pura energia liquida: una trama sapida, sostenuta da una vibrante acidità, dona una mineralità e una verticalità avvolgente, bilanciando la ricchezza del frutto tropicale. È un abbraccio salino che conquista la bocca, dove le note di mela gold, pesca gialla e sfumature di mango, pineapple e papaya conducono verso un finale di persistente freschezza.

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 le costanti brezze marine e un'ottimale escursione termica permettono al frutto di caricarsi di quella complessità salina e di quella freschezza che solo questa terra sa donare.

ARCHITETTURA AGRONOMICA: La straordinaria qualità del vino affonda le sue radici in scelte mirate alla massima eccellenza. La materia prima selezionata proviene da coltivazioni a controspalliera 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.

INGREDIENTI

Uve, Agenti stabilizzanti (gomma arabica, poliaspartato di potassio), Antiossidanti (acido L-ascorbico), Conservanti e antiossidanti (**solfiti**).
Imbottigliato in atmosfera protettiva.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

valori medi per 100ml	
Energia	335 kJ / 81 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 Vetro	FOR 51 Sughero	C/ALU 90 Polilaminato
Raccolta Vetro	Raccolta Sughero	Raccolta Alluminio
Verifica le linee guida del tuo comune. Separa i componenti e smaltisci correttamente		

VENDEMMIA: Il ritmo perfetto della natura trova il suo culmine nella prima metà di settembre. È in questo preciso istante, quando l'equilibrio tra zuccheri e acidità raggiunge la perfetta armonia, 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 delicata pigia-diraspatura, seguita da una pressatura soffice per estrarre solo il mosto fiore più nobile. Il processo prosegue secondo i canoni della vinificazione in bianco, custodita all'interno di vasche d'acciaio a una temperatura altamente termo-controllata. Un percorso che si completa con un prezioso affinamento sulle fecce fini per esaltarne la cremosità, prima dell'imbottigliamento finale.

VOLUME ALCOLICO: 13% Vol. Una gradazione perfettamente bilanciata, capace di sostenere la struttura minerale del vino e infondere una straordinaria piacevolezza di beva.

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: 10° - 12°C. La temperatura ottimale per consentire al bouquet aromatico di schiudersi in totale armonia e alla vibrante spalla acida di distendersi al palato con la massima freschezza.

ACCOMPAIGNAMENTI ENOGASTRONOMICI: Si rivela un complice magistrale e autorevole della grande cucina, un ambasciatore di raffinata armonia nato per esaltare e nobilitare i percorsi culinari più esclusivi. Trova la sua massima e naturale consacrazione accanto a menù d'alto livello a base di crudità di mare, tartare di tonno, sontuosi crostacei e primi piatti della tradizione marinara in cui la sapidità del piatto esige una spalla acida impeccabile. La sua solida struttura lo rende un compagno perfetto anche per grigliate ittiche complesse, risotti mantecati alle erbe fini, carni bianche delicate e formaggi freschi o a pasta morbida. Ogni calice crea un legame indissolubile con il piatto, trasformando l'esperienza della tavola in un momento di autentica e memorabile poesia gustativa.

EVOLUZIONE E LONGEVITA': Questo bianco custodisce il dono raro e fiero della resistenza al tempo, smentendo il mito dei bianchi da consumare esclusivamente nell'annata di produzione. Grazie a una spiccata acidità fissa e a una notevole struttura estrattiva, possiede un potenziale evolutivo impeccabile che si estende con sicurezza per 5-7 anni. Conservato in condizioni ottimali di temperatura e oscurità, il vino compirà un viaggio affascinante: la vibrante freschezza e le note fruttate giovanili si fonderanno lentamente con sfumature minerali più complesse, accenni di idrocarburo e sottili ricordi di frutta secca tostata. Un'evoluzione nobile e ricercata, dedicata a chi desidera scoprire la maturità profonda e il lusso di un bianco siciliano che il tempo sa arricchire di fascino.

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 garantire 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