



PrimeLuci | Nero d'Avola

SICILIA D.O.C.



TIPOLOGIA: Rosso fermo D.O.C. Sicilia, ambasciatore d'eccellenza della nostra amata terra.

UVAGGIO: 100% NERO D'AVOLA D.O.C. PrimeLuci Nero d'Avola D.O.C. è l'essenza liquida della Sicilia, un racconto di terra antica, sole e vento che incanta con il suo tannino fine e l'infinita persistenza. Frutto di amore e dedizione, questo vino celebra le radici profonde e la bellezza della condivisione, offrendo un sorso poetico che scalda l'anima prima ancora del palato.

COLORE: Il vino presenta un colore rosso rubino intenso e profondo, promessa di una nobile evoluzione. Con il tempo, svelerà eleganti riflessi granati, specchio del suo temperamento fiero e da meditazione.

BOUQUET: Il bouquet si rivela un'opera d'arte olfattiva di straordinaria ampiezza, dove note avvolgenti di lampone, prugna secca e mora si intrecciano a ciliegia sotto spirito, ribes nero, marasca e melograno. L'olfatto evolve poi verso sentori di spezie aromatiche, tabacco, cuoio, cacao e liquirizia, fondendosi con la mandorla amara e accenni finali di fichi secchi e vaniglia.

ESPERIENZA GUSTATIVA: Al palato, il Primeluci Nero d'Avola D.O.C. compie il suo capolavoro, svelando un'anima intensa e decisa che vibra della stessa energia della terra siciliana. Il sorso si fa subito pura poesia liquida: una trama vellutata dall'architettura fitta ed elegante accarezza i sensi, sostenuta da una vibrante acidità che dona freschezza e verticalità all'assaggio. Il calore alcolico, generoso e perfettamente fuso, si distende in una rotondità calda, sinuosa e impeccabile, capace di equilibrare la potenza strutturale del vitigno. È un abbraccio che ammalia la bocca, dove i tannini, levigati dal tempo, conducono verso un finale di monumentale e sapida persistenza, lasciando il palato incantato e colmo di bellezza.

TERROIR: Il Primeluci Nero d'Avola D.O.C. trae la sua linfa vitale dal cuore pulsante della Sicilia Occidentale, un territorio d'elezione baciato dal sole e accarezzato da brezze generose. Questo vino nasce a un'altitudine di 350 metri sul livello del mare, dove un perfetto equilibrio microclimatico e un'ottimale escursione termica permettono alla materia prima di caricarsi di quella straordinaria complessità aromatica e di quella freschezza vibrante che solo questa terra sa donare.

ARCHITETTURA AGRONOMICA: La straordinaria qualità del Primeluci Nero d'Avola D.O.C. affonda le sue radici in scelte agronomiche rigorose e mirate alla massima espressione qualitativa. 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 geometrica permette a ogni grappolo di godere di un'illuminazione solare perfetta e di una ventilazione costante, garantendo acini integri, concentrati e ricchi di sfumature finissime.

VENDEMMIA: Il Primeluci Nero d'Avola D.O.C. segue il ritmo perfetto della natura, che trova il suo culmine nella **metà di Settembre**. È in questo preciso momento, quando l'equilibrio tra zuccheri, acidità e maturità polifenolica raggiunge il suo apice ideale, che avviene la selezione della materia prima. Un raccolto ragionato e attento, finalizzato a preservare l'assoluta integrità di ogni singolo acino per trasferire intatta nel calice tutta la ricchezza e l'energia vibrante della terra siciliana.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Il profilo del Primeluci Nero d'Avola D.O.C. prende forma attraverso un'accurata selezione delle migliori uve giunte a perfetta maturazione. Dopo una delicata pigia-diraspatura, ha inizio la fermentazione: le bucce riposano a lungo a contatto con il mosto, una macerazione prolungata fondamentale per estrarre il bouquet aromatico più profondo e quel suo inconfondibile, magnetico colore rosso rubino. Il processo prosegue secondo i canoni della vinificazione tradizionale in rosso, custodita all'interno di vasche termoregolate a una temperatura rigorosamente controllata tra i 25° e i 27°C. Questo percorso culmina con un prezioso affinamento in piccoli tini di rovere francese per circa 3 mesi: un riposo nobile e silenzioso prima dell'imbottigliamento, studiato per consegnare al mondo un vino pronto a stupire, conquistare e ammalia ogni palato

INGREDIENTI

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

average values per 100ml	
Energia	339 kJ / 82 kcal
Grassi	0 g
di cui Acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	1,8 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		

VOLUME ALCOLICO: 13% Vol. Una gradazione perfettamente bilanciata, capace di sostenere la ricca struttura del vino e infondere al palato un calore avvolgente, mantenendo 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: 18° - 20°C. Per consentire a questa nobile espressione siciliana di rivelare la sua straordinaria complessità, si consiglia di servirla a una temperatura ottimale tra i 18° e i 20°C. Questo delicato calore permette al ricco bouquet olfattivo di schiudersi in totale armonia e alla fitta trama tannica di distendersi al palato con la massima vellutatezza e morbidezza.

ACCOSTAMENTI ENOGASTRONOMICI: Il Primeluci Nero d'Avola D.O.C. si rivela un complice magistrale della grande cucina, un ambasciatore di eleganza nato per esaltare i momenti conviviali più esclusivi. Trova il suo matrimonio d'amore ideale accanto a menù importanti a base di carni rosse, sontuosi arrosti della tradizione e grigliate nobili dove i **sentori della brace** sposano la succosità della materia prima. Capace di dialogare con straordinaria grazia anche con piatti strutturati a base di verdure della terra siciliana, esprime tutta la sua fiera personalità quando incontra la sapidità decisa di formaggi saporiti e stagionati. Ogni calice è un invito a celebrare il gusto, un legame indissolubile tra il cibo e l'emozione del sorso.

EVOLUZIONE E LONGEVITA': 10 - 13 Anni. Questo vino custodisce il dono raro della longevità, una promessa sospesa tra tempo e orgoglio siciliano. Grazie a una solida struttura estrattiva e a una fitta trama tannica, il Primeluci Nero d'Avola D.O.C. possiede la fiera capacità di sfidare gli anni per un orizzonte di 10-13 anni. Custodito in condizioni ottimali, compirà un viaggio affascinante: la vibrante freschezza originaria si fonderà lentamente con nobili note terziarie, regalando un profilo sempre più vellutato, profondo e ricercato. Un'attesa preziosa, dedicata a chi sa riconoscere il lusso di un sorso che il tempo non consuma, ma consacra.

FORMATO: 750 ml (0,75 L). Il vino è custodito in una bottiglia dal profilo fiero ed elegante, caratterizzata da linee slanciate e spalle pronunciate, scelta per preservare l'assoluta integrità del prodotto. Un volume nobile e ideale, nato per esaltare i momenti di condivisione più preziosi e garantire al vino una tenuta e un'evoluzione impeccabili nel corso del tempo.



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