



Gaia | Vino Bianco - Spumante

Extra Dry

TIPOLOGIA: Vino Spumante Extra Dry

UVAGGIO: Blend delle migliori uve a bacca bianca autoctone siciliane. Espressione dell'attenta selezione dei vigneti particolarmente vocati alla produzione di uve da base spumante. Anima fresca con carattere vivace e brioso, si presta ad essere il compagno immancabile dei brindisi più gioiosi.

ANNATA: 2021.

COLORE: Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.

PROFUMO: Al naso il suo bouquet è intenso e complesso, estremamente fresco con ricordi di spezie mediterranee. Sentori di piccoli fiori bianchi e gialli, come la zagara e sambuco si uniscono a note agrumate.

SAPORE: Al palato si presenta minerale, fresco, sapido e vivace. Sapore persistente con delicate note di frutta fresca tropicale. Perlage estremamente fine ed elegante.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia Occidentale. 350 m s.l.m

METODO DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura a Guyot.

VENDEMMIA: Metà Settembre.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice con pressa pneumatica e decantazione statica del mosto. La fermentazione avviene a temperatura altamente controllata tra i 16-18°C. con stabilizzazione tartarica effettuata a freddo (4°C). La durata della rifermentazione in autoclave è di 60/70 gg, dopodiché si procede all'imbottigliamento isobarico sotto pressione.

GRADO ALCOLICO: 11,50% vol.

ALLERGENI: Contiene Solfiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°-8°C.

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo. Accompagna elegantemente tutti i menù a base di pesce. Perfetto con affettati e formaggi a pasta morbida. Esalta al meglio i vostri dessert.

BEVIBILITA': 1/2 anni.

FORMATO: 0,750 ml.



Romano s.r.l.

Winery: C.da Ramotta - Partinico (PA) - Italia
Tel. +39 091.8486305 - +39 392.2548205
www.romanowinery.it - info@romanowinery.it