



## 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](http://www.romanowinery.it) - [info@romanowinery.it](mailto:info@romanowinery.it)