



## Gaia | Catarratto

Terre Siciliane - Indicazione Geografica Protetta

**TIPOLOGIA:** Bianco fermo I.G.P. Terre Siciliane.

**UVAGGIO:** 100% CATARRATTO. Vitigno autoctono siciliano è uno dei più coltivati dell'intera Penisola, i cui vini hanno fatto la storia dell'enologia siciliana. Uno degli aspetti più curiosi è l'origine del nome: "Catarratto" sembra essere una parola del dialetto siciliano antico utilizzata con il significato di "abbondanza" o "ricchezza", perché due tratti distintivi del Catarratto sono le alte rese del vitigno e la grande ricchezza aromatica dei suoi vini.

**COLORE:** Giallo paglierino con eleganti riflessi verdognoli.

**PROFUMO:** Note agrumate e floreali di buccia di limone, arancia amara e fiori di zagara si uniscono in perfetta sintonia a sentori tropicali di pompelmo e frutto della passione con un tocco di erbe fini, spezie dolci e ricordi di prati in fiore.

**SAPORE:** Gusto fresco, dinamico ed estremamente coinvolgente. È un vino prorompente, dalla struttura imponente e dalla grande persistenza. Al palato colpisce per la vivace acidità perfettamente equilibrata da note fruttate e da una nitida vena minerale. Il finale è leggermente ammandorlato, intenso e avvolgente.

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

**METODO DI ALLEVAMENTO:** Controspalliera con potatura a Guyot.

**VENDEMMIA:** Metà settembre.

**VINIFICAZIONE:** Raccolta manuale. Macerazione a freddo a temperature controllate tra i 6-8°C. per 36 ore per poi passare alla pressatura soffice. Segue la fermentazione a circa 14°C. per 20 giorni in contenitori di acciaio inox, il vino viene lasciato sur-lies per 30 giorni per poi essere imbottigliato.

**GRADO ALCOLICO:** 12,50% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°-12°C.

**ABBINAMENTI:** Perfetto con piatti a base di carni bianche, torte salate, antipasti di mare, affettati delicati, verdure e piatti a base di crostacei e pesce in generale.

**BEVIBILITÀ:** 3/4 anni.

**FORMATO:** 0,750 ml.

**ALLERGENI:** Contiene solfiti.



**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)