



## Gaia | Grillo

D.O.C. - Denominazione di Origine Controllata

**TIPOLOGIA:** Bianco fermo D.O.C.

**UVAGGIO:** 100% GRILLO. Vitigno a bacca bianca diffuso soprattutto nella Sicilia occidentale. Vinificato in purezza e con l'ausilio della criomacerazione il Grillo può dare vita a vini di grande spessore organolettico, sapidi, profumati e con un buon potenziale di longevità, superiore a tutti i bianchi siciliani. Il nome Grillo fu coniato dai viticoltori locali una volta che il vitigno era già affermato e diffuso. La scelta di questo nome viene fatta risalire all'associazione con il frinire del grillo: il canto nelle notti d'estate dei grilli sarebbe piacevole proprio come i vini che si ricavano da questo vitigno. Il Grillo è un vitigno che si caratterizza per un'elevata vigoria e per una produttività abbondante, a ciò si aggiunga una notevole capacità di resistenza al caldo.

**COLORE:** Giallo paglierino chiaro e luminoso.

**PROFUMO:** All'olfatto presenta note agrumate di melone e pera che si uniscono a sentori floreali, in cui spiccano ginestra e biancospino, con sensazioni di miele e vaniglia, ricordi di thè verde e fiori d'arancio.

**SAPORE:** Al gusto è minerale e sapido, grazie alla cininanza delle vigne al mare. Fresco, morbido e rotondo allo stesso tempo. Il notevole tenore zuccherino delle sue uve determina vini con buona gradazione alcolica e con una notevole capacità di invecchiamento.

**VENDEMMIA:** Metà settembre.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Sicilia Occidentale, in terreni tendenzialmente argillosi e calcarei, prediletti per la produzione di vini bianchi fruttati e con sentori floreali.

**CLIMA:** Mediterraneo:

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

**DENSITA' DI IMPIANTO:** 4.000 ceppi per ettaro.

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

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

**ABBINAMENTI:** Perfetto con antipasti a base di salumi e formaggi ben saporiti. Primi piatti a base di sugo di carne o di pesce, gustose zuppe, pesci e crostacei.

**BEVIBILITA':** 3/4 anni.

**FORMATO:** 0,750 ml.

**VINIFICAZIONE:** Dopo un'accurata selezione in vigna, le migliore uve vengono pressate sofficemente e il mosto ottenuto fermenta per 8/12 giorni a temperatura controllata in vasche di acciaio. In seguito viene conservato a 18/20°C in serbatoi d'acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

**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)