



Gaia | Nero d'Avola

D.O.C. - Denominazione di Origine Controllata

TIPOLOGIA: Vino Rosso fermo D.O.C.

UVAGGIO: 100% NERO D'AVOLA. E' una delle uve nere più importanti della Sicilia. Il termine "nero" fa riferimento al colore scuro dei suoi acini, mentre "d'Avola" deriva dal nome della città siciliana in cui questo vitigno è particolarmente diffuso. Questo vitigno è molto sensibile al suo ambiente e dà origine a vini distinti ed espressivi del terroir.

ANNATA: 2022.

COLORE: Rosso rubino vivido con riflessi che tendono al viola.

PROFUMO: Al naso emana sentori di amarena, prugnanera, fragola e tabacco, note salate e sentori di erbe secche si amalgamano perfettamente tra loro.

SAPORE: Il gusto è intensamente fruttato e speziato. Al palato avvolgenti note di ciliegia, lampone, ribes nero e prugna secca si fondono in maniera perfettamente elegante ed armonica a toni speziati che rimandano alla liquirizia, ai chiodi di garofano e al rabarbaro, lievemente emergono ricordi di profumi di cacao, cioccolato, cannella ed eucalipto. Tannini morbidi e ben integrati. Acidità ferma e corpo pieno. Quest'uva siciliana produce sia vini da bere giovani che stili maturi. Il Nero d'Avola giovane tende verso una personalità succosa di frutta rossa, mentre gli stili invecchiati mostrano una complessità più stratificata e un'influenza speziata.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia Occidentale. In terreni altamente impermeabili, pH sub alcalino, argilloso con buon contenuto di elementi nutritivi che proteggono la delicatezza e la fragranza dei suoi profumi.

METODO DI ALLEVAMENTO: A spalliera.

ESPOSIZIONE / ALTITUDINE: est/ovest, 250 m. s.l.m.

GRADO ALCOLICO: 12,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°-20°C.

ABBINAMENTI: La sua ricca fruttuosità gli permette di essere abbinato a una gamma ampia di cibi e ha un'acidità sufficiente per bilanciare cibi leggermente grassi. Si consiglia con antipasti a base di salumi, piatti principali come carni rosse e bianche arrostiti, pizze, hamburger di carni premium, verdure in tempura e piatti con legumi. Perfetto con formaggi come Gorgonzola al tartufo e Cheddar.

VENDEMMIA: Metà agosto.

BEVIBILITÀ: 8/10 anni.

FORMATO: 0,750 ml.

CLIMA: Prettamente mediterraneo.

ALLERGENI: Contiene solfiti.



Romano s.r.l.

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