



Gaia | Nerello Mascalese Rosè

Terre Siciliane - Indicazione Geografica Protetta

TIPOLOGIA: Rosè fermo I.G.P. Terre Siciliane.

UVAGGIO: 100% NERELLO MASCALESE. Principe dei vitigni autoctoni siciliani, esprime passione e delicato equilibrio tra la natura e l'uomo.

COLORE: Rosa Ramato.

PROFUMO: Bouquet intrigante con note floreali di rosa e violetta, con sentori di pepe nero, mora, melograno e fragoline di bosco.

SAPORE: Al palato si presenta elegante e piacevole caratterizzato da una buona acidità che porta con sé freschezza e piacevolezza nella beva. Ottima sensazione di frutta fresca in chiusura.

CONSERVAZIONE: Ambiente fresco e asciutto, preferibilmente al buio, con bottiglie in piedi. Refrigerare al massimo 24 ore prima dell'apertura. Si consiglia di stappare la bottiglia 10 minuti prima del servizio.

METODO DI ALLEVAMENTO: A spalliera con potatura a Guyot.

DENSITA' DI IMPIANTO: 100.

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-13°C.

BICCHIERE: Si consiglia il tulipano ampio.

ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo e con menù a base di pesce, crudi di mare e crostacei, interessante con il sushi, carni bianche e formaggi a pasta morbida.

FORMATO: 0,750 ml.

VINIFICAZIONE: L'uva dopo essere stata raccolta attraverso un'accurata selezione in vigna, viene portata in cantina, delicatamente pressata ad un bar di pressione e immediatamente refrigerata a 16 °C. Il mosto di alta qualità così ottenuto viene preparato alla fermentazione con lieviti indigeni ad una temperatura di 16/18 °C. per circa 15/18 giorni. L'affinamento avviene in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Calcareo.

ESPOSIZIONE: sud/ovest 400m s.l.m.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia occidentale.

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