

ROMIO

FINE WINES

| VINO : PINOT GRIGIO | |
|--|--|
| CLASSIFICAZIONE | DOC Friuli Grave |
| VARIETA' | Pinot grigio |
| ✓ CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE | |
| ZONA | Casarsa, S.Vito al T.,Valvasone, Arzene, Zoppola |
| SUPERFICIE | 520 Ha |
| ALTIMETRIA | 44 m |
| CARATTERISTICHE TERRENO | Alluvionale |
| EXPOSIZIONE | Nord Sud |
| DENSITA' IMPIANTI | 3x1 e 2.80x0.8 |
| SISTEMA ALLEVAMENTO | Casarsa – Sylvoz - Guyot |
| ✓ VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO | |
| RESA HA | 130 q |
| EPOCA VENDEMMIA | Metà agosto - inizio settembre |
| CONDUZIONE VENDEMMIA | Meccanica |
| PIGIATURA | Diraspa pigiatura |
| CONTENITORI FERMENTAZIONE | Vasche in cemento vetrificate termocondizionate |
| TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE | 19°C |
| DURATA FERMENTAZIONE | 8/10 giorni |
| TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE | Poche ore |
| FERMENTAZIONE MALOLATTICA | No |
| CONTENITORI AFFINAMENTO | Vasche in cemento vetrificate |
| DURATA AFFINAMENTO | Tre mesi |
| DATI ANALITICI: | Alcool 12.0 % - Zuc. 6.5 g/l - Ac. Tot. 5.2 g/l – pH 3.34 – E.S. 18.0 g/l |
| | |
| ✓ NOTE DI DEGUSTAZIONE | |
| COLORE | Giallo paglierino, tipico della varietà. |
| PROFUMI | Forte impatto floreale, seguito da mele e sentore di pere dolci. |
| GUSTO | Vellutato, gradevole e con un certo tenore alcolico, bilanciato da una buona dose di mineralità e acidità. |

ROMIO

FINE WINES

| | |
|---|--|
| VINO : MERLOT | |
| CLASSIFICAZIONE | DOC Friuli Grave |
| VARIETA' | Merlot |
| ✓ CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE | |
| ZONA | Casarsa, S.Vito al T.,Valvasone, Arzene, Zoppola |
| SUPERFICIE | 470 Ha |
| ALTIMETRIA | 44 m |
| CARATTERISTICHE TERRENO | Medio impasto-argilloso |
| EXPOSIZIONE | Nord Sud |
| DENSITA' IMPIANTI | 3x1 |
| SISTEMA ALLEVAMENTO | Casarsa - Sylvoz |
| ✓ VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO | |
| RESA HA | 130 q |
| EPOCA VENDEMMIA | Settembre |
| CONDUZIONE VENDEMMIA | Meccanica |
| PIGIATURA | Diraspa pigiatura |
| CONTENITORI FERMENTAZIONE | Vinificatori in acciaio inox – Gimar Selector |
| TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE | 28°C |
| DURATA FERMENTAZIONE | 8/10 giorni |
| TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE | 96/120 ore |
| FERMENTAZIONE MALOLATTICA | Si |
| CONTENITORI AFFINAMENTO | Vasche in cemento vetrificato |
| DURATA AFFINAMENTO | Cinque mesi |
| DATI ANALITICI: | Alcool 12.9 % - Zuc. 6.0 g/l - Ac. Tot. 5.2 g/l – pH 3.60 – E.S. 30.0 g/l |
| ✓ NOTE DI DEGUSTAZIONE | |
| COLORE | Rosso intenso con riflessi rubini. |
| PROFUMI | Erbaceo e piacevole. |
| GUSTO | Pieno e vellutato al palato, seguito da una calda sensazione tannica, piacevole. |

ROMIO

FINE WINES

| | |
|---|--|
| VINO : SAUVIGNON | |
| CLASSIFICAZIONE | DOC Friuli Grave |
| VARIETA' | Sauvignon |
| ✓ CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE | |
| ZONA | Casarsa, Valvasone, Arzene |
| SUPERFICIE | 40 Ha |
| ALTIMETRIA | 44 m |
| CARATTERISTICHE TERRENO | Alluvionale |
| EXPOSIZIONE | Nord Sud |
| DENSITA' IMPIANTI | 3x1 |
| SISTEMA ALLEVAMENTO | Casarsa - Sylvoz |
| ✓ VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO | |
| RESA HA | 120 q |
| EPOCA VENDEMMIA | Fine agosto |
| CONDUZIONE VENDEMMIA | Meccanica |
| PIGIATURA | Diraspa pigiatura |
| CONTENITORI FERMENTAZIONE | Vasche in cemento vetrificato termocondizionate |
| TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE | 16°C |
| DURATA FERMENTAZIONE | 12/15 giorni |
| TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE | Poche ore |
| FERMENTAZIONE MALOLATTICA | No |
| CONTENITORI AFFINAMENTO | Acciaio |
| DURATA AFFINAMENTO | Tre mesi |
| DATI ANALITICI: | Alcool 12 % - Zuc. 6.5 g/l - Ac. Tot. 5.8 g/l - pH 3.45 - E.S. 20.0 g/l |
| ✓ NOTE DI DEGUSTAZIONE | |
| COLORE | Giallo paglierino con riflessi verdognoli. |
| PROFUMI | Aromi di salvia e basilica seguiti da melone e foglia di pomodoro, tipica della varietà. |
| GUSTO | Secco al palato con sentori di frutta accompagnati a una piacevole acidità e mineralità. |

ROMIO

FINE WINES

VINO : CHARDONNAY

| | |
|---|---|
| CLASSIFICAZIONE | DOC Friuli Grave |
| VARIETA' | Chardonnay |
| ✓ CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE | |
| ZONA | Casarsa, S.Vito al T., Valvasone, Arzene, Zoppola |
| SUPERFICIE | 230 Ha |
| ALTIMETRIA | 44 m |
| CARATTERISTICHE TERRENO | Alluvionale |
| EXPOSIZIONE | Nord Sud |
| DENSITA' IMPIANTI | 3x1 |
| SISTEMA ALLEVAMENTO | Casarsa - Sylvoz |
| ✓ VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO | |
| RESA HA | 130 q |
| EPOCA VENDEMMIA | Fine agosto |
| CONDUZIONE VENDEMMIA | Meccanica |
| PIGIATURA | Diraspa pigiatura |
| CONTENITORI FERMENTAZIONE | Vasche in cemento vetrificato termocondizionate |
| TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE | 19°C |
| DURATA FERMENTAZIONE | 8/10 giorni |
| TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE | Poche ore |
| FERMENTAZIONE MALOLATTICA | No |
| CONTENITORI AFFINAMENTO | Vasche in cemento vetrificato |
| DURATA AFFINAMENTO | Tre mesi |
| DATI ANALITICI: | Alcool 12.4 % - Zuc. 4.5 g/l - Ac. Tot. 5.1 g/l - pH 3.50 - E.S. 20.0 g/l |
| ✓ NOTE DI DEGUSTAZIONE | |
| COLORE | Giallo paglierino con riflessi verdognoli |
| PROFUMI | Ananas e nocciola con un vago sentore burroso. |
| GUSTO | Piacevolmente fresco, graziosamente secco, con un bilanciamento alcolico corretto che sottolinea la sua morbidezza. |

ROMIO

FINE WINES

VINO : CABERNET SAUVIGNON

| | |
|---|---|
| CLASSIFICAZIONE | DOC Friuli Grave |
| VARIETA' | Cabernet Sauvignon |
| ✓ CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE | |
| ZONA | Casarsa, S.Vito al T.,Valvasone, Arzene, Zoppola |
| SUPERFICIE | 470 Ha |
| ALTIMETRIA | 44 m |
| CARATTERISTICHE TERRENO | Medio impasto-argilloso |
| EXPOSIZIONE | Nord Sud |
| DENSITA' IMPIANTI | 3x1 |
| SISTEMA ALLEVAMENTO | Casarsa - Sylvoz |
| ✓ VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO | |
| RESA HA | 110 q |
| EPOCA VENDEMMIA | Settembre |
| CONDUZIONE VENDEMMIA | Meccanica |
| PIGIATURA | Diraspa pigiatura |
| CONTENITORI FERMENTAZIONE | Vinificatori in acciaio inox – Gimar Selector |
| TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE | 28°C |
| DURATA FERMENTAZIONE | 8/10 giorni |
| TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE | 8/10 giorni |
| FERMENTAZIONE MALOLATTICA | Si |
| CONTENITORI AFFINAMENTO | Vasche in cemento vetrificato e acciaio |
| DURATA AFFINAMENTO | Cinque mesi |
| DATI ANALITICI: | Alcool 12.6 % - Zuc. 4.0 g/l - Ac. Tot. 5.3 g/l – pH 3.50 – E.S. 26.0 g/l |
| ✓ NOTE DI DEGUSTAZIONE | |
| COLORE | Rosso rubino intenso, tendente al violaceo |
| PROFUMI | Intenso, elegante, fruttato |
| GUSTO | Pieno, sapido, giustamente tannico. |

ROMIO

FINE WINES

| VINO : BONARDA OLTREPO' PAVESE | |
|--|---|
| CLASSIFICAZIONE | DOC |
| VARIETA' | CROATINA |
| ✓ CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE | |
| ZONA | Collina della provincia di Pavia |
| SUPERFICIE | Ha 200 |
| ALTIMETRIA | Da 100 a 300 slm |
| CARATTERISTICHE TERRENO | Depositi alluvionali di carattere sabbioso argilloso, su arenarie stratificate. |
| EXPOSIZIONE | Sud Ovest |
| DENSITA' IMPIANTI | Da 3.000 a 4.500 piante/Ha |
| SISTEMA ALLEVAMENTO | Guyot |
| ✓ VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO | |
| RESA HA | 80/100 Q.li/Ha |
| EPOCA VENDEMMIA | Terza decade di Settembre/inizio ottobre |
| CONDUZIONE VENDEMMIA | Manuale |
| PIGIATURA | Tradizionale |
| CONTENITORI FERMENTAZIONE | HI 200/300 in acciaio |
| TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE | 24/26 gradi C° |
| DURATA FERMENTAZIONE | 10/15 gg. |
| TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE | 8 – 10 gg. |
| FERMENTAZIONE MALOLATTICA | Si, dopo fermentazione alcolica |
| CONTENITORI AFFINAMENTO | Acciaio |
| DURATA AFFINAMENTO | 6 MESI |
| DATI ANALITICI: | Alcool 12,40% - Zuc. 10 g/l - Ac. Tot. 6,3 g/l – pH 3,20 E.S. 23 g/l |
| | |
| ✓ NOTE DI DEGUSTAZIONE | |
| COLORE | Intenso, rosso rubino, vivo e brillante. |
| PROFUMI | Fragranti e fruttati, con sentori di frutti di bosco |
| GUSTO | Vivace, ma delicato, con un bel equilibrio fra tannini, acidità e alcool. |

ROMIO

FINE WINES

| VINO : BARBERA OLTREPO' PAVESE | |
|--|---|
| CLASSIFICAZIONE | DOC |
| VARIETA' | BARBERA |
| √ CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE | |
| ZONA | Collina della provincia di Pavia |
| SUPERFICIE | Ha 200 |
| ALTIMETRIA | Da 100 a 300 slm |
| CARATTERISTICHE TERRENO | Depositi alluvionali di carattere sabbioso argilloso, su arenarie stratificate. |
| EXPOSIZIONE | Sud Ovest |
| DENSITA' IMPIANTI | Da 3.000 a 4.500 piante/Ha |
| SISTEMA ALLEVAMENTO | Guyot |
| √ VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO | |
| RESA HA | 90/110 Q.li/Ha |
| EPOCA VENDEMMIA | Metà settembre |
| CONDUZIONE VENDEMMIA | Manuale |
| PIGIATURA | Tradizionale |
| CONTENITORI FERMENTAZIONE | HI 200/300 in acciaio |
| TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE | 24/26 gradi C° |
| DURATA FERMENTAZIONE | 10/15 gg. |
| TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE | 8 – 10 gg. |
| FERMENTAZIONE MALOLATTICA | Si, dopo fermentazione alcolica |
| CONTENITORI AFFINAMENTO | Acciaio |
| DURATA AFFINAMENTO | 6 MESI |
| DATI ANALITICI: | Alcool 12,30% - Zuc. 4 g/l - Ac. Tot. 6,5 g/l – pH 3,10 E.S. 25 g/l |
| | |
| √ NOTE DI DEGUSTAZIONE | |
| COLORE | Rosso rubino intenso con riflessi violacei. |
| PROFUMI | Vinoso, con sentori di ciliegia selvatica e note speziate |
| GUSTO | Asciutto, sapido, con nota di frutti rossi, piacevolmente asprigni. |

ROMIO

FINE WINES

| VINO : SANGIOVESE DI ROMAGNA 2007 | |
|---|---|
| CLASSIFICAZIONE | DOC |
| VARIETA' | SANGIOVESE |
| ✓ CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE | |
| ZONA | Collina dall'imolese al riminese (Romagna) |
| SUPERFICIE | Ha 600 |
| ALTIMETRIA | Da 100 a 400 slm |
| CARATTERISTICHE TERRENO | Medio impasto, argilloso |
| EXPOSIZIONE | Sud Est |
| DENSITA' IMPIANTI | Da 3.000 a 4.500 piante/Ha |
| SISTEMA ALLEVAMENTO | Guyot e cordone speronato |
| ✓ VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO | |
| RESA HA | 80/100 Q.li/Ha |
| EPOCA VENDEMMIA | Seconda decade di Settembre |
| CONDUZIONE VENDEMMIA | Manuale |
| PIGIATURA | Tradizionale |
| CONTENITORI FERMENTAZIONE | HI 200/600 in acciaio |
| TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE | 24/26 gradi C° |
| DURATA FERMENTAZIONE | 10/15 gg. |
| TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE | 6 -8 gg. |
| FERMENTAZIONE MALOLATTICA | Si, dopo fermentazione alcolica |
| CONTENITORI AFFINAMENTO | Acciaio |
| DURATA AFFINAMENTO | 6 MESI |
| DATI ANALITICI: | Alcool 12,10% - Zuc. 2 g/l - Ac. Tot. 5,3 g/l – pH 3,40 E.S. 25 g/l |
| ✓ NOTE DI DEGUSTAZIONE | |
| COLORE | Intenso, rosso rubino, con riflessi violacei. |
| PROFUMI | Sentori di fiori, rose, violette |
| GUSTO | Il palato è piacevole, vinoso e intenso, combinato con un finale asciutto |

ROMIO

FINE WINES

| VINO : SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE | |
|---|---|
| CLASSIFICAZIONE | DOC |
| VARIETA' | SANGIOVESE |
| ✓ CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE | |
| ZONA | Collina Forlì – Faenza (Romagna) |
| SUPERFICIE | Ha 200 |
| ALTIMETRIA | Da 100 a 400 slm |
| CARATTERISTICHE TERRENO | Medio impasto, argilloso |
| EXPOSIZIONE | Sud Est |
| DENSITA' IMPIANTI | Da 3.000 a 4.500 piante/Ha |
| SISTEMA ALLEVAMENTO | Guyot e cordone speronato |
| ✓ VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO | |
| RESA HA | 60/80 Q.li/Ha |
| EPOCA VENDEMMIA | Seconda decade di Settembre |
| CONDUZIONE VENDEMMIA | Manuale in cassette |
| PIGIATURA | Tradizionale |
| CONTENITORI FERMENTAZIONE | HI 200/600 in acciaio |
| TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE | 24/26 gradi C° |
| DURATA FERMENTAZIONE | 10/15 gg. |
| TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE | 10 gg. |
| FERMENTAZIONE MALOLATTICA | Si, dopo fermentazione alcolica |
| CONTENITORI AFFINAMENTO | Acciaio – Barriques – Botti |
| DURATA AFFINAMENTO | 6 MESI |
| DATI ANALITICI: | Alcool 13,20% - Zuc. 4 g/l - Ac. Tot. 5,2 g/l – pH 3,50 E.S. 28 g/l |
| ✓ NOTE DI DEGUSTAZIONE | |
| COLORE | Rosso rubino (2007) Rosso con riflessi leggermente aranciati (2006) |
| PROFUMI | Sentori di fiori, rose, violette e potpourri, come anche ribes nero e frutti rossi. (2007) Con maggiori note speziate (2006) |
| GUSTO | Il palato è piacevole, vinoso e intenso, combinato con un finale asciutto (2007) Con note speziate di pepe nero (2006) |

ROMIO

FINE WINES

| VINO : TREBBIANO DI ROMAGNA 2007 | |
|---|---|
| CLASSIFICAZIONE | DOC |
| VARIETA' | TREBBIANO |
| ✓ CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE | |
| ZONA | Collina dall'imolese al cesenate (Romagna) |
| SUPERFICIE | Ha 400 |
| ALTIMETRIA | Da 50 a 400 slm |
| CARATTERISTICHE TERRENO | Medio impasto, argilloso |
| EXPOSIZIONE | Sud Est |
| DENSITA' IMPIANTI | Da 3.000 a 4.500 piante/Ha |
| SISTEMA ALLEVAMENTO | Cordone libero, Casarza, Cordone speronato e Guyot |
| ✓ VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO | |
| RESA HA | 90/120 Q.li/Ha |
| EPOCA VENDEMMIA | Prima decade di Settembre |
| CONDUZIONE VENDEMMIA | Manuale |
| PIGIATURA | Tradizionale |
| CONTENITORI FERMENTAZIONE | HI 200/600 in acciaio |
| TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE | 16/20 gradi C° |
| DURATA FERMENTAZIONE | 10/12 gg. |
| TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE | = |
| FERMENTAZIONE MALOLATTICA | NO |
| CONTENITORI AFFINAMENTO | Acciaio |
| DURATA AFFINAMENTO | 6 MESI |
| DATI ANALITICI: | Alcool 11,60% - Zuc. 2 g/l - Ac. Tot. 6,0 g/l - pH 3,20 E.S. 21 g/l |
| ✓ NOTE DI DEGUSTAZIONE | |
| COLORE | paglierino scarico |
| PROFUMI | intenso, con profumo fruttato e delicato |
| GUSTO | asciutto, armonico e sapido |

ROMIO

FINE WINES

VINO : MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2007

| | |
|---|---|
| CLASSIFICAZIONE | DOC |
| VARIETA' | Montepulciano |
| ✓ CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE | |
| ZONA | Casalbordino |
| SUPERFICIE | 70 |
| ALTIMETRIA | 150-200 msl |
| CARATTERISTICHE TERRENO | Medio impasto, tendenzialmente argillosi |
| EXPOSIZIONE | Sud o sud-est |
| DENSITA' IMPIANTI | 3800-4000 |
| SISTEMA ALLEVAMENTO | Spalliera con cordone permanente |
| ✓ VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO | |
| RESA HA | 110 q.li/ha |
| EPOCA VENDEMMIA | Seconda decade di ottobre |
| CONDUZIONE VENDEMMIA | Raccolta manuale |
| PIGIATURA | Diraspatura e pigiatura con diraspatrici-pigiatrici orizzontali |
| CONTENITORI FERMENTAZIONE | Fermentino di acciaio inox con rimontaggio automatico e controllo automatico della temperatura |
| TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE | 26-28°C |
| DURATA FERMENTAZIONE | 8-10 giorni |
| TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE | 15 giorni |
| FERMENTAZIONE MALOLATTICA | Si con inoculo di batteri malo-lattici |
| CONTENITORI AFFINAMENTO | Acciaio - Cemento |
| DURATA AFFINAMENTO | 7 mesi |
| DATI ANALITICI: | Alcool 13.5 % - Zuc. 3.5 g/l - Ac. Tot. 5.3 g/l - pH 3.45 - E.S. 35.1g/l |
| ✓ NOTE DI DEGUSTAZIONE | |
| COLORE | Rosso rubino intenso. |
| PROFUMI | Prima sentori di fiori, con predominanza di rose e violetta, seguiti poi da note di marasca e frutta rossa. |
| GUSTO | Al palato intense sensazioni fruttate; di buon corpo, che non trascura la freschezza e un certo tenore tannico. |

ROMIO

FINE WINES

| VINO : NERO D'AVOLA | |
|--|--|
| CLASSIFICAZIONE | IGT Sicilia |
| VARIETA' | Nero d'Avola |
| ✓ CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE | |
| ZONA | Mazara del Vallo Tp |
| SUPERFICIE | Collinare |
| ALTIMETRIA | 200 metri |
| CARATTERISTICHE TERRENO | Argilloso |
| EXPOSIZIONE | Sud |
| DENSITA' IMPIANTI | 3000 piante/ha |
| SISTEMA ALLEVAMENTO | Guyot semplice |
| ✓ VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO | |
| RESA HA | 70 qli/ha |
| EPOCA VENDEMMIA | Inizio settembre |
| CONDUZIONE VENDEMMIA | Manuale |
| PIGIATURA | Di raspa-pigiatura |
| CONTENITORI FERMENTAZIONE | Acciaio da 600 hl |
| TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE | 22 C°-25°c |
| DURATA FERMENTAZIONE | 6 giorni |
| TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE | 8 giorni |
| FERMENTAZIONE MALOLATTICA | Eseguita dopo svinatura con batteri selezionati |
| CONTENITORI AFFINAMENTO | acciaio |
| DURATA AFFINAMENTO | 3 mesi |
| DATI ANALITICI: | Alcool 13,20% - Zuc. 4 g/l - Ac. Tot. 5,40 g/l - pH 3,45 - E.S. 30 g/l |
| | |
| ✓ NOTE DI DEGUSTAZIONE | |
| COLORE | Intenso con riflessi violacei e molto vivace |
| PROFUMI | Vinoso e di frutta di bosco matura con profumi riconducibili alla ciliegia ed amarena. I profumi sono tipici della varieta' in Sicilia. |
| GUSTO | Equilibrato, fresco in bocca con media struttura, sapido e morbido. |
| GIUDIZIO FINALE | Elegante, manifesta le evidenti caratteristiche della varietà coltivata in Sicilia, con buona struttura ed equilibrio. |

ROMIO

FINE WINES

| VINO : CHARDONNAY-GRILLO | |
|--|--|
| CLASSIFICAZIONE | IGT Sicilia |
| VARIETA' | CHARDONNAY- GRILLO |
| √ CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE | |
| ZONA | Mazara del Vallo Tp |
| SUPERFICIE | collinare |
| ALTIMETRIA | 150 metri |
| CARATTERISTICHE TERRENO | Argilloso tendente al calcareo |
| EXPOSIZIONE | Sud-est |
| DENSITA' IMPIANTI | 3500 piante/ha |
| SISTEMA ALLEVAMENTO | Guyot semplice e doppio |
| √ VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO | |
| RESA HA | 90 qli/ha |
| EPOCA VENDEMMIA | Fine agosto inizio settembre |
| CONDUZIONE VENDEMMIA | Manuale |
| PIGIATURA | Di raspa-pigiatura |
| CONTENITORI FERMENTAZIONE | Acciaio da 1000 hl |
| TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE | 16 C°-19°c |
| DURATA FERMENTAZIONE | 12 giorni |
| TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE | 12 ore |
| FERMENTAZIONE MALOLATTICA | Non eseguita |
| CONTENITORI AFFINAMENTO | Acciaio inox |
| DURATA AFFINAMENTO | 3 mesi |
| DATI ANALITICI: | Alcool 13,30% - Zuc. 4 g/l - Ac. Tot. 5,30 g/l – pH 3,30 - E.S. 24 g/l |
| | |
| √ NOTE DI DEGUSTAZIONE | |
| COLORE | Giallo paglierino intenso con riflessi verdolini |
| PROFUMI | Intenso con caratteristiche di frutta tropicali e con sentori floreali |
| GUSTO | Strutturato morbido, sapido e ben equilibrato |
| GIUDIZIO FINALE | Vino che esprime la tipicità della Sicilia, pur rispettando il gusto internazionale dello Chardonnay, con un grande equilibrio gusto-olfatto |

ROMIO

FINE WINES

| | |
|---|---|
| VINO : SYRAH | |
| CLASSIFICAZIONE | IGT Sicilia |
| VARIETA' | Syrah |
| ✓ CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE | |
| ZONA | Mazara del Vallo Tp |
| SUPERFICIE | Collinare |
| ALTIMETRIA | 150 metri |
| CARATTERISTICHE TERRENO | Argilloso - calcareo |
| EXPOSIZIONE | Sud |
| DENSITA' IMPIANTI | 3700 piante/ha |
| SISTEMA ALLEVAMENTO | Guyot |
| ✓ VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO | |
| RESA HA | 70 qli/ha |
| EPOCA VENDEMMIA | Fine agosto |
| CONDUZIONE VENDEMMIA | Manuale |
| PIGIATURA | Di raspa-pigiatura |
| CONTENITORI FERMENTAZIONE | Acciaio da 600 hl |
| TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE | 22 C°-25°c |
| DURATA FERMENTAZIONE | 7 giorni |
| TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE | 10 giorni |
| FERMENTAZIONE MALOLATTICA | Eseguita dopo svinatura con batteri selezionati |
| CONTENITORI AFFINAMENTO | Cemento vetrificato |
| DURATA AFFINAMENTO | 3 mesi |
| DATI ANALITICI: | Alcool 13,50% - Zuc. 4 g/l - Ac. Tot. 5,20 g/l – pH 3,50 - E.S. 35 g/l |
| ✓ NOTE DI DEGUSTAZIONE | |
| COLORE | Rosso intenso con riflessi leggermente aranciati |
| PROFUMI | Vinoso, leggermente vanigliato e con sentori dolciastri che ricordano il cacao |
| GUSTO | Equilibrato, morbido con notevole struttura |
| GIUDIZIO FINALE | Vino impegnativo e strutturato ma che non dimentica morbidezza ed equilibrio, di grande eleganza. |