



ROMEN
WEINGUT • TENUTA

Scoprite la nostra gamma

Nova

Allevato a pergola. Nuovo. Fresco.

Pinot Blanc. Fresco. Sapido. Presente.

100% di acciaio inox

Il Pinot Bianco sorprende con la sua freschezza. Il vino convince con la sua mineralità, freschezza ed eleganza. Gli aromi chiari di mele e pere lo rendono la scelta perfetta per momenti di piacere e primi leggeri.

Cuvée Furglau. Accessibilità aromatica

60% di Pinot Blanc, 30% di Pinot Grigio, 10% di Sauvignon. 100% di acciaio inox

Una buona combinazione di terreni: suoli argillosi, calcarei e morenici.

Il vino presenta aromi freschi e fruttati. Alla bocca a metà sorso termina con aromi gentili e persistenti. Un vino ideale per gli aperitivi che si abbina bene anche a risotti e piatti di carne bianca.

Luma

I genitori. Luis e Maria.

Queste etichette sono più complesse, risultato dell'affinamento in botti.

La frutta messa in primo piano.

Pinot Blanc Luma. Bevibilità morbida  50%

50% in acciaio inox. 50% in barrique

I vitigni crescono nelle aree di coltivazione di Pianizza di Sopra e Appiano Monte.

Il suolo argilloso di ghiaia calcarea dei vitigni conferisce al vino il suo carattere sapido.

Al naso si presenta con note di frutto giallo maturo e lievi tocchi di vaniglia. Intenso, versatile con molta freschezza e morbido alla bocca.

Accompagnatore eccellente per ogni pasto

Sauvignon Luma. Freschezza immediata. Sapidità unica.  30%

70% di acciaio inox. 30% di barrique. Il 100% di carattere

L'uva cresce ad Appiano Monte (530m s.l.m.) su un suolo argilloso di ghiaia calcarea. Sauvignon molto complesso e versatile.

Alla beva presenta freschezza e mineralità uniche. Bel legame tra frutti esotici, pesca matura e sambuco.



ROMEN
WEINGUT • TENUTA

Vernatsch Luma. Il classico fruttato 20%

80% di acciaio inox. 20% di tonneau

Vitigni di 40 anni allevati a pergola in vigneti antichi a Caldaro.

Una poesia di frutti rossi come fragolina di bosco, lampone e mirtillo rosso abbracciati dai tocchi tipici di mandorla.

Un'etichetta elegante con struttura media, tannino morbido e fruttato a metà bocca. Adatto a tutti i primi freddi e caldi e piatti di carne bianca.

Pinot Noir Riserva Luma. Una nobile composizione di frutta 100%

100% in legno (barrique. tonneau)

Cresciuto su un suolo di porfido a Pianizza di Sopra vicino alle buche di ghiaccio.

Qui si fondono le forze del terroir e le note di legno in una composizione fruttata elegante e intensa. Il tannino morbido accarezza il palato, mentre il vino presenta un finale fruttato che dura nel tempo.

Grazie agli aromi di frutti di bosco, lampone e marasca questo Pinot Nero diventa un'esperienza ineguagliabile.

Da abbinare a carni bianche, selvaggina e arrosti.

Merlot Riserva Luma. 100%

In arrivo nell'autunno 2024

Alto

Le nostre aree di coltivazione più elevate si trovano a Appiano Monte, dove abbiamo la cantina più alta di Appiano. I nostri vini si distinguono per il loro carattere unico.

Gewürztraminer Alto. Il re dei profumi

100% di acciaio inox

Il nostro vitigno più piccolo a Appiano Monte.

Questa etichetta è opulenta e forte.

Profumi tipici di frutti esotici e maturi. In bocca affascina l'asprezza succosa.

Buon equilibrio tra dolcezza e freschezza, che favoriscono il finale sapido lungo.

Va abbinato a formaggi, piatti asiatici e dessert.

Sauvignon Riserva Alto. 100%

In arrivo nell'autunno 2024