



Dove siamo

I frutti della nostra terra sono coltivati nel territorio dell'antica Herdonia, prima collina sul Tavoliere delle Puglie, la zona contemporaneamente più assoluta, più siccitosa, più ventosa dell'Italia continentale. Il vino figlio di generazioni di agricoltori e artisti, è prodotto della vinificazione con tecniche antiche ed attrezzature all'avanguardia. Tradizione e continua innovazione, questo è il percorso che segue il nostro vino.

L'azienda è situata nei pressi dell'antica città di Herdonia, area archeologica con i resti della città, abitato dauno del IV-III secolo a.C. e municipium romano particolarmente importante perché punto di incrocio tra le vie Traiana, Eclanense e per Venosa.

Filiera certificata

E' la PRIMA CANTINA AL MONDO a certificare la filiera del suo vino Falanghina su BLOCKCHAIN (un registro distribuito e immutabile, nato con le criptovalute, che permette di tracciare la produzione di qualsiasi tipo di prodotto, col fine di garantire la provenienza e la qualità dei prodotti finiti). Un progetto in collaborazione con Ernst&Young ed EzLab, che certifica IL PRIMO VINO AL MONDO A "KM 0 VIRTUALE".

Questa è una prova ulteriore della trasparenza che la Cantina vuole mantenere verso i propri clienti, certa della qualità delle proprie uve e dell'eccellenza del processo di vinificazione.

Where we are

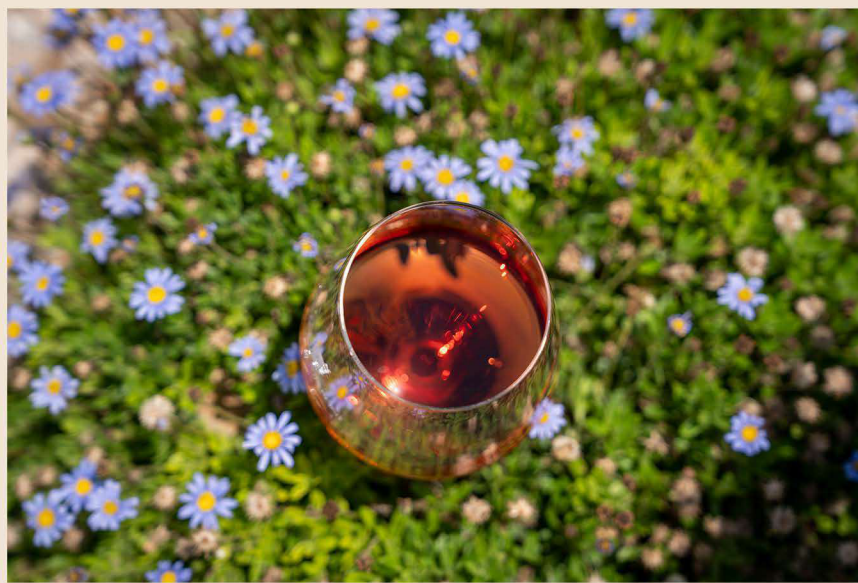
The fruits of our land are cultivated in the territory of ancient Herdonia, first hill on the Tavoliere delle Puglie, one of the driest, sunniest and windiest area in Italy. Deriving from the traditional methods passed by generations of farmers and artists, our wine is the product of the vinification obtained through the combination of antique techniques with the use of advanced facilities and equipment. Tradition and continuous innovation, our wine follows this path.

In an Archaeological area in the ancient city of Herdonia, inhabited by the Daunian population (Dauni) of the IV-III century BC . Also, it is proved to have been an important Roman municipium, a crossroad between the Traiana, Eclanense and Venosa paths.

Blockchain

The winery is the FIRST IN THE WORLD to be able to attest the production chain of its Falanghina on BLOCKCHAIN (a distributed unmodifiable register based on cryptocurrencies, which by tracing the production of any type of product, guarantees its provenience and quality). The project, realized with ERNST&YOUNG and Ezlab, certifies THE FIRST WINE IN THE WORLD AT VIRTUAL KMO.

This is a further evidence of the transparency the Winery wants to maintain with its customers, certain of the quality of its grapes and of the excellence of the winemaking process.



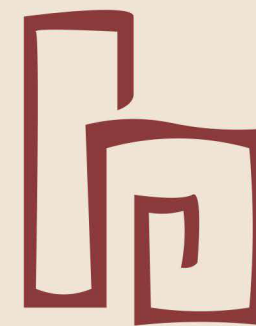
*Autenticità e
trasparenza in ogni
sorso*



Trovaci online
www.masseriaromano.eu



VOLPONE



MASSERIA
ROMANO

Produttori di
Eccellenza





Nero di Troia

DENOMINAZIONE: Nero di Troia I.G.P. Puglia

VITIGNO: 100% Nero di Troia

ALTITUDINE: 150 m s.l.m.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

VINIFICAZIONE: Diraspapigiatura e breve stoccaggio in acciaio, inoculo del lievito selezionato. Fermentazione mantenuta intorno ai 24-26°C con frequenti rimontaggi per ossigenare il mosto. Dopo circa 6-7 giorni c'è la pressatura soffice del mosto fermentato.

AFFINAMENTO: Acciaio per 7-8 mesi con breve passaggio in barriques. Stabilizzazione tartarica a freddo -5°C prima dell'imbottigliamento.

DENOMINATION: Nero di Troia I.G.P. Puglia

VARIETY: 100% Nero di Troia

ALTITUDE: 150 m s.l.m.

SERVICE TEMPERATURE: 18-20°C

FARMING SYSTEM: Espalier

VINIFICATION: Crushing and short storage in steel, inoculation of selected yeast. Fermentation maintained around 24-26°C with frequent delestage to oxygen the must. After about 6-7 days the fermented must is softly pressed.

AGING: Steel for 7-8 months with short passage in barrique. Cold tartaric stabilization -5°C before bottling.



Rosa di Troia

DENOMINAZIONE: Rosato I.G.P. Puglia

VITIGNO: 100% Nero di troia

ALTITUDINE: 150 m s.l.m.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

VINIFICAZIONE: Dopo la diraspapigiatura una parte del mosto riposa per circa 3 ore, la restante parte subisce una pressatura soffice e ne viene estratta solo la prima sgrondatura. A questo punto si spilla dalla cisterna il mosto liquido viene repentinamente portata alla temperatura di 8°C per essere pulito dalla feccia grossa e quindi inoculato con lievito selezionato. La fermentazione avviene a temperatura controllata, precisamente alla temperatura di 14°C

AFFINAMENTO: Acciaio per un periodo di 45 giorni con ripetuti travasi. Stabilizzazione tartarica a freddo prima dell'imbottigliamento.

DENOMINATION: Rosato I.G.P. Puglia

VARIETY: 100% Nero di troia

ALTITUDE: 150 m s.l.m.

SERVICE TEMPERATURE: 8-10°C

FARMING SYSTEM: Espalier

VINIFICATION: After the crushing, a part of the must rests for about 3 hours, the remaining part undergoes a soft pressing and only the first draining is extracted. Now the liquid must is spilled from the cistern and it is quickly chilled at a temperature of 8°C to be cleaned from gross lees and then inoculated with selected yeast. Fermentation takes place at a controlled temperature, precisely at 14°C

AGING: Steel for a period of 45 days with repeated decanting. Cold tartaric stabilization before bottling.



Nero di Troia - DOC Riserva

DENOMINAZIONE: Nero di Troia D.O.C. Tavoliere delle Puglie

VITIGNO: 100% Nero di Troia

ALTITUDINE: 200 m s.l.m.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

VINIFICAZIONE: Diraspapigiatura e breve stoccaggio in acciaio, inoculo del lievito selezionato. Fermentazione mantenuta intorno ai 24-26°C con frequenti rimontaggi per ossigenare il mosto. Dopo circa 6-7 giorni c'è la pressatura soffice del mosto fermentato.

AFFINAMENTO: Acciaio per 7-8 mesi con frequenti travasi per una corretta ossigenazione. Barrique di rovere selezionato per 8 mesi e affinamento in acciaio per altri 6-8 mesi. Stabilizzazione tartarica a freddo -5°C prima dell'imbottigliamento.

DENOMINATION: Nero di Troia D.O.C. Tavoliere delle Puglie

VARIETY: 100% Nero di Troia

ALTITUDE: 200 m s.l.m.

SERVICE TEMPERATURE: 18-20°C

FARMING SYSTEM: Espalier

VINIFICATION: Crushing and short storage in steel, inoculation of selected yeast. Fermentation maintained around 24-26°C with frequent delestage to oxygen the must. After about 6-7 days the fermented must is softly pressed.

AGING: Steel tank for 7-8 months for correct oxygenation. Oak barrique selected for 8 months and aging in steel for another 6-8 months. Cold tartaric stabilization -5°C before bottling.

Riconoscimenti



Premio Internazionale Medusa

Certificato prodotto d'eccellenza per qualità salutistiche ed accertata salubrità del suo antico sapore, e premio speciale Medusa, dall'Istituto Universitario Internazionale "SapientiaMundi", Policlinico Umberto I dell'Università LA SAPIENZA di Roma, in occasione dell'Expo 2015. Accreditata alla vendita in VATICANO.

Falanghina



DENOMINAZIONE: Falanghina I.G.P. Puglia

VITIGNO: 100% Falanghina

ALTITUDINE: 150 m s.l.m.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

VINIFICAZIONE: Diraspapigiatura pressata soffice e repentino abbattimento della temperatura a 8-10°C. Dopo 12 ore di riposo in cisterna il mosto viene pulito dalla feccia grossa e successivamente c'è l'inoculo del lievito selezionato e la fermentazione procede a 14°C fino ad esaurimento degli zuccheri.

AFFINAMENTO: Acciaio per 30-45 giorni con ripetuti travasi. Stabilizzazione tartarica a freddo -5°C prima dell'imbottigliamento.

DENOMINATION: Falanghina I.G.P. Puglia

VARIETY: 100% Falanghina

ALTITUDE: 150 m s.l.m.

SERVICE TEMPERATURE: 8-10°C

FARMING SYSTEM: Espalier

VINIFICATION: Soft crushing and rapid temperature abatement to 8-10°C. After 12 hours rest in the tank the must is cleaned by gross lees then follows the inoculation of the selected yeast and the fermentation proceeds to 14°C until the sugar is depleted.

AGING: Steel for 30-45 days with repeated decanting. Cold tartaric stabilization -5°C before bottling.

Freschi

Aglianico



DENOMINAZIONE: Aglianico I.G.P. Puglia

VITIGNO: 100% Aglianico

ALTITUDINE: 200 m s.l.m.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

VINIFICAZIONE: Diraspapigiatura e breve stoccaggio in acciaio, inoculo del lievito selezionato. Fermentazione mantenuta intorno ai 24-26°C con frequenti rimontaggi per ossigenare il mosto. Dopo circa 6-7 giorni c'è la pressatura soffice del mosto fermentato.

AFFINAMENTO: Acciaio per 7-8 mesi con frequenti travasi per una corretta ossigenazione. Barrique di rovere selezionato per 8 mesi e affinamento in acciaio per altri 6-8 mesi. Stabilizzazione tartarica a freddo -5°C prima dell'imbottigliamento.

DENOMINATION: Aglianico I.G.P. Puglia

VARIETY: 100 % Aglianico

ALTITUDE: 200 m s.l.m.

SERVICE TEMPERATURE: 18-20°C

FARMING SYSTEM: Espalier

VINIFICATION: Crushing and short storage in steel, inoculation of selected yeast. Fermentation maintained around 24-26°C with frequent delestage to oxygen the must. After about 6-7 days the fermented must is softly pressed.

AGING: Steel tank for 7-8 months for correct oxygenation. Oak barrique selected for 8 months and aging in steel for another 6-8 months. Cold tartaric stabilization -5°C before bottling.

Barricati