



VETUS

VETUS ROMA DOC

Il marker del vulcano inizia a sprigionare la sua forza e potenza già dal naso con una intrigante speziatura di pepe nero a completare il bouquet.

In bocca continua il suo viaggio vulcanico e regala polpa, sostanza e materia ma anche eleganza e grande bevibilità. Tannini levigati e acidità puntuale lo rendono un vino di assoluto equilibrio e ricercatezza.

ANNATA - GRADO ALCOLICO: 2021 - 14 % Vol.

CERTIFICAZIONE: Biologico

VITIGNO: Montepulciano, Shyraz

VIGNA: Guyot e cordone speronato; > 4000 ceppi/ha;

Altezza media sul livello del mare: 180 m; Esposizione: Nord Est

VENDEMMIA: Metà settembre (Shyraz), Ottobre (Montepulciano)

FERMENTAZIONE: Lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio a temperatura controllata (22-25°C)

AFFINAMENTO: 7 mesi acciaio (2/3 - Montepulciano) o barriques di rovere francese (1/3 - Shyraz), 3 mesi bottiglia

PROFUMO: Vulcanico e potente con una speziatura di pepe nero

CARATTERE: In bocca ha polpa, sostanza ed eleganza. Equilibrio e ricercatezza

ABBINAMENTO: Da bere quando si cerca l'ispirazione

PRODUZIONE: Integralmente prodotto e imbottigliato da Merumalia, 2.500 bottiglie

BOTTIGLIA: Bordolese troncoconica

SOSTENIBILITÀ: Peso netto bottiglia 500 gr, packaging ecosostenibile, utilizzo di energia green (certificata da Tüv Süd), risparmio energetico in cantina