



Сәби



COQUÌ

IGP LAZIO BIANCO - PÈT-NAT

*Fresco e agrumato al naso,
in bocca è brioso, espressivo,
esuberante e minerale.
Un vino che sollazza il palato.
Non un esercizio di stile
ma un vino gastronomico,
pimpante e dinamico, perfetto
da bere in compagnia.*

ANNATA 2021
GRADO ALCOLICO 12,5 % Vol.
CERTIFICAZIONE **Biologico**
VITIGNO **Bombino**



VIGNA

Cordone speronato; > 4.000 ceppi/ha;
Altezza media sul livello del mare: 230 m;
Esposizione: Nord Est e Nord Ovest.

VENDEMMIA

Fine agosto, inizio settembre.

FERMENTAZIONE

Pressatura molto soffice, in serbatoi di acciaio
a temperatura controllata (14,5-15°C) con
innesto da fermentazioni già avviate.
Rifermentazione in bottiglia con soli zuccheri
propri provenienti da mosto fiore.

AFFINAMENTO

10 mesi in acciaio e minimo 2 mesi in bottiglia
(più è in bottiglia più rifermenta).

PROFUMO

Al naso l'agrumo, il chinotto sono accompa-
gnati da nuance mediterranee e saline. In
bocca esplose di piacevoli note marine e
freschezze agrumate.

CARATTERE

Un vino gastronomico piacevolissimo con un
beva scorrevole e gusto accattivante.

ABBINAMENTO

Perfetto per accompagnare salumi, e aperitivi.
Sublime con la porchetta.

PRODUZIONE

Integralmente prodotto e imbottigliato da
Merumalia, 1.426 bottiglie.

BOTTIGLIA

Borgognotta in vetro trasparente con tappo
a corona, etichetta con inchiostro
ad acqua, a basso impatto ambientale.

SOSTENIBILITÀ

Peso netto bottiglia 520 gr, packaging ecoso-
stenibile, utilizzo di energia green (certificata
da Tüv Süd), risparmio energetico in cantina.