

FIANO



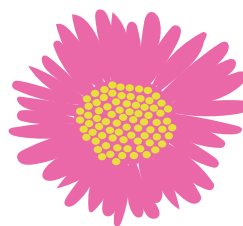
FIANO

FIANO IGP LAZIO BIANCO

Giallo tenue con riflessi dorati.

Al primo naso emerge una nota austera erbacea e mentolata, poi un profilo floreale si fa strada su note puntuali di calla e camelia. L'ingresso di bocca è preciso e verticale, una spalla acido-sapida si fa largo richiamando uno spirito mediterraneo e marino. Ha un bel finale vibrante con un'intrigante e conclusiva nota fumè.

ANNATA 2021
GRADO ALCOLICO 13 % Vol.
CERTIFICAZIONE **Biologico**
VITIGNO **Fiano**



VIGNA

Cordone speronato; > 4.000 ceppi/ha;
Altezza media sul livello mare: 190 m;
Esposizione: Est.

VENDEMMIA

Fine agosto - Inizio settembre.

FERMENTAZIONE

Pressatura molto soffice, lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio a temperatura controllata (14,5-15°C).

AFFINAMENTO

4 mesi acciaio, 3 mesi bottiglia.

PROFUMO

Naso floreale delicato e suadente. Semplice, come solo le cose eleganti sanno essere.

CARATTERE

Agile e snello in bocca con un' intrigante nota fumè.

ABBINAMENTO

Ideale per aperitivi con gli amici in terrazza.

PRODUZIONE

Integralmente prodotto e imbottigliato da Merumalia, 2.000 bottiglie.

BOTTIGLIA

Bordolese troncoconica.

SOSTENIBILITÀ

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