



ORMÆ



ORMÆ

MALVASIA DEL LAZIO IGT LAZIO BIANCO

*Odore dei campi
a primavera.
Fresco e solare di palpitante
energia e fragrante acidità.
E' il vino del Lazio e chiama
la cucina del territorio.*

ANNATA/GRADO ALCOLICO
2022 - 14 % Vol.
CERTIFICAZIONE **Biologico**
VITIGNO **Malvasia del Lazio**



VIGNA

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

VENDEMMIA

Metà settembre.

FERMENTAZIONE

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

AFFINAMENTO

6 mesi in acciaio e 3 in bottiglia.

PROFUMO

Pura energia del campo a primavera, fiori
fragranti donano acidità ed equilibrio.

CARATTERE

Fresco che scollina nel croccante.

ABBINAMENTO

In un picnic o a tavola, il trait d'union è la
cucina del territorio.

PRODUZIONE

Integralmente prodotto e imbottigliato da
Merumalia, 1.333 bottiglie.

BOTTIGLIA

Bordolese troncoconica.

SOSTENIBILITÀ

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