

PRIMO



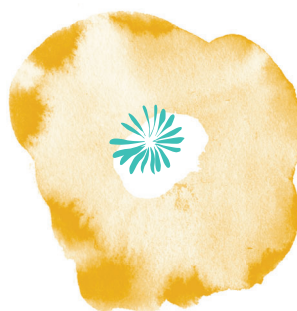
PRIMO

FRASCATI SUPERIORE DOCG

Colore paglierino carico quasi dorato, ha un naso puntuale freddo e glaciale, è un vino di luce e di aria, di una eleganza pura.

La bocca esplose in aromi di foglia di pomodoro, alloro, fieno, sorprende perché ha anche calore, sostanza e materia, con lunga sapidità rocciosa e affilata chiusa da note gentili

ANNATA 2022
GRADO ALCOLICO 13,5 % Vol.
CERTIFICAZIONE **Biologico**
VITIGNO **Malvasia del Lazio,**
Greco, Bombino



VIGNA

Guyot e cordone speronato; > 4.000 cepi/ha;
Altezza media sul livello del mare: 190 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

4 mesi acciaio, 3 mesi bottiglia.

PROFUMO

Un vino di luce e di aria, di calore e di materia.
Eleganza pura al naso.

CARATTERE

In bocca esplose e seduce con un finale di lunga sapidità sinuosa e affilata.

ABBINAMENTO

Da bere quando vuoi concederti un momento di piacere e bellezza.

PRODUZIONE

Integralmente prodotto e imbottigliato da Merumalia, 3.457 bottiglie numerate.

BOTTIGLIA

Bordolese troncoconica.

SOSTENIBILITÀ

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