



RISERVA
PRIMO



PRIMO RISERVA

FRASCATI SUPERIORE DOCG RISERVA

Dorato, odora di iodio e di ambra, di mielata, ha una dolcezza fine e sofisticata che si declina in pasticceria, mela cotta, zucchero a velo e una nota floreale di fiori di campo maturati al sole estivo, ha anche la paglia calda mista alle erbe di campo e i girasoli con un finale di mou e caramello. La bocca è una bomba dolce e salata, che parte lenta e poi esplose in larghezza senza conoscere confini e barriere che rimane e ti accompagna in un finale sontuoso.

ANNATA 2021
GRADO ALCOLICO 14 % Vol.
CERTIFICAZIONE **Biologico**
VITIGNO **Malvasia del Lazio,
Greco, Bombino**



VIGNA

Guyot e cordone speronato; > 4.000 cep-
pi/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

11 mesi acciaio, 3 mesi bottiglia.

PROFUMO

Iodio e ambra, fine e sofisticato. Avvolgente
come l'estate.

CARATTERE

Ha la grazia dei forti. Setoso e salato, un vino
nobile e raffinato che è infinito in bocca.

ABBINAMENTO

Per attimi di pura gioia e felicità. Berlo è un
regalo.

PRODUZIONE

Integralmente prodotto e imbottigliato da
Merumalia, 2.170 bottiglie numerate.

BOTTIGLIA

Bordolese troncoconica.

SOSTENIBILITÀ

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