



UATTÁN



UATTÁN

IGP LAZIO BIANCO

Odora di pesche al vino con un tocco di mentuccia romana.

Una delicata nota ossidativa e una leggera tostatura completano il bouquet aromatico. In bocca l'ingresso è deciso e potente, sprigiona una forza ancestrale che lo rende succoso, sapido e sincerissimo. L'assenza di solfiti e di filtrazione rendono il sorso sincero e digeribilissimo. Ha corpo e sostanza ma chiude

ANNATA **2022**
 GRADO ALCOLICO **12 % Vol.**
 CERTIFICAZIONE **Biologico**
 VITIGNO **Malvasia del Lazio e Bombino** da vigne di oltre 70 anni



VIGNA

Guyot; > 4.000 ceppi/ha;
 Altezza media sul livello del mare: 220 m;
 Esposizione: Nord-Nord Ovest.

VENDEMMIA

Inizio settembre.

FERMENTAZIONE

Fermentazione spontanea, lieviti indigeni, senza chiarifica e senza filtrazione.

AFFINAMENTO

Affina 6 mesi in barrique di rovere francese e acacia.

PROFUMO

Odora di pesche al vino e foglioline di mentuccia romana.

CARATTERE

Succoso e gioioso al sorso. È pulito e spontaneo, l'idea ancestrale di vino con un tocco funky.

ABBINAMENTO

Da bere quando si ha la gioia di bere senza troppe sovrastrutture.

PRODUZIONE

Integralmente prodotto e imbottigliato da Merumalia. 1.500 bottiglie numerate.

BOTTIGLIA

Borgognotta con tappo in plastica riciclata, 100% riutilizzabile, etichetta con inchiostro ad acqua, a basso impatto ambientale, etichettate a mano.

SOSTENIBILITÀ

Peso netto bottiglia 600 gr, packaging ecosostenibile, utilizzo di energia green (certificata da Tüv Süd), risparmio energetico in cantina.