



**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.