

VETUS

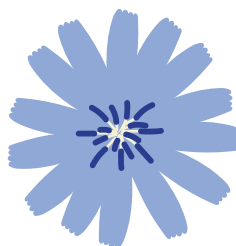


# VETUS

VETUS ROMA DOC

*Il marker del vulcano inizia a sprigionare la sua forza e potenza già dal naso con un'intrigante speziatura di pepe nero a completare il bouquet. In bocca continua il suo viaggio vulcanico e regala polpa, sostanza e materia ma anche eleganza e grande bevibilità. Tannini levigati e acidità puntuale lo rendono un vino di assoluto equilibrio e ricercatezza.*

ANNATA 2021  
GRADO ALCOLICO 14 % Vol.  
CERTIFICAZIONE **Biologico**  
VITIGNO Montepulciano, Shyraz



## VIGNA

Guyot e cordone speronato; > 4.000 cep-  
pi/ha;  
Altezza media sul livello del mare: 180m;  
Esposizione: Nord Est.

## VENDEMMIA

Metà settembre (Shyraz),  
Ottobre (Montepulciano).

## FERMENTAZIONE

Lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio  
a temperatura controllata (22-25°C).

## AFFINAMENTO

7 mesi acciaio (2/3 - Montepulciano)  
o barriques di rovere francese (1/3 - Shyraz),  
3 mesi bottiglia.

## PROFUMO

Vulcanico e potente con una speziatura di  
pepe nero.

## CARATTERE

In bocca ha polpa, sostanza ed eleganza.  
Equilibrio e ricercatezza.

## ABBINAMENTO

Da bere quando si cerca l'ispirazione.

## PRODUZIONE

Integralmente prodotto e imbottigliato da  
Merumalia, 2.500 bottiglie.

## BOTTIGLIA

Bordolese troncoconica.

## SOSTENIBILITÀ

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