



RISERVA
VETUS



VETUS

RISERVA

VETUS ROMA DOC RISERVA

*"L'attesa del piacere
è essa stessa il piacere."
Un vino che si fa desiderare.
Ha la stoffa dei campioni, va
gustato con calma fino in fondo,
dove esplose di sapore e sapidità.*

ANNATA 2020
GRADO ALCOLICO 14,5 % Vol.
CERTIFICAZIONE **Biologico**
VITIGNO Montepulciano, Shyraz



VIGNA

Guyot e cordone speronato; > 4.000 cep-
pi/ha;
Altezza media sul livello del mare: 180 m;
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 contemporanei in acciaio (2/3 - Monte-
pulciano) e in barriques di rovere francese (1/3
- Shyraz), ulteriori 24 mesi in barrique di
rovere francese (blend), 3 mesi bottiglia.

PROFUMO

Spezie e sottobosco, bouquet di frutta matura
e torrefazione.

CARATTERE

Deciso e profondo, elegante e concentrato,
territoriale e radicato nel suo essere vulcanico.

ABBINAMENTO

In poltrona con gli amici di sempre ricordando
gli episodi del cuore.

PRODUZIONE

Integralmente prodotto e imbottigliato da
Merumalia, 300 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.