



GIOVA

GRECO IGP LAZIO BIANCO

Colore giallo paglierino delicato.

Ha un naso nordico e elegante con un seducente tocco minerale di roccia bagnata. Una ventata balsamica e sulfurea, lo rende un vino notturno e delicato. In bocca evolve in un intreccio aromatico tra la nota fumé e sulfurea, la frutta agrumata con piccole foglioline di timo e menta fredda nel finale di acidità marina e silvestre.

ANNATA - GRADO ALCOLICO: 2021 – 13,5 % Vol.

CERTIFICAZIONE: Biologico

VITIGNO: Greco

VIGNA: Cordone speronato; > 4000 ceppi/ha;

Altezza media sul livello del mare: 190 m; Esposizione: Est - Nord Est

VENDEMMIA: Inizio settembre

FERMENTAZIONE: Pressatura molto soffice, lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio a temperatura controllata (14,5-15°C)

AFFINAMENTO: 4 mesi acciaio, 3 mesi bottiglia

PROFUMO: Naso nordico ed elegante con un seducente tocco minerale

CARATTERE: Notturmo e delicato. Profondo come il mare blu

ABBINAMENTO: Da bere con atmosfere da jazz club parigino

PRODUZIONE: Integralmente prodotto e imbottigliato da Merumalia, 2.000 bottiglie

BOTTIGLIA: Bordolese troncoconica

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