



PRIMO

FRASCATI SUPERIORE DOCG

Colore paglierino carico quasi dorato, ha un naso puntuale freddo e glaciale, è un vino di luce e di aria, di una eleganza pura. La bocca esplose in aromi di foglia di pomodoro, alloro, fieno, sorprende perché ha anche calore, sostanza e materia, con lunga sapidità rocciosa e affilata chiusa da note gentili di elicriso.

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

CERTIFICAZIONE: Biologico

VITIGNO: Malvasia del Lazio, Greco, Bombino

VIGNA: Guyot e cordone speronato; > 4000 ceppi/ha;

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

VENDEMMIA: Metà 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: Un vino di luce e di aria, di calore e di materia. Eleganza pura al naso

CARATTERE: In bocca esplose e seduce con un finale di lunga sapidità sinuosa e affilata

ABBINAMENTO: Da bere quando vuoi concederti un momento di piacere e bellezza

PRODUZIONE: Integralmente prodotto e imbottigliato da Merumalia, 3.457 bottiglie numerate

BOTTIGLIA: Bordolese troncoconica

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