

# 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 soave e croccante.



**ANNATA - GRADO ALCOLICO:** 2021 – 12,5 % Vol.

**CERTIFICAZIONE:** Biologico

**VITIGNO:** Malvasia del Lazio e Bombino da vigne di oltre 70 anni

**VIGNA:** Guyot; > 4000 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

**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. 600 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