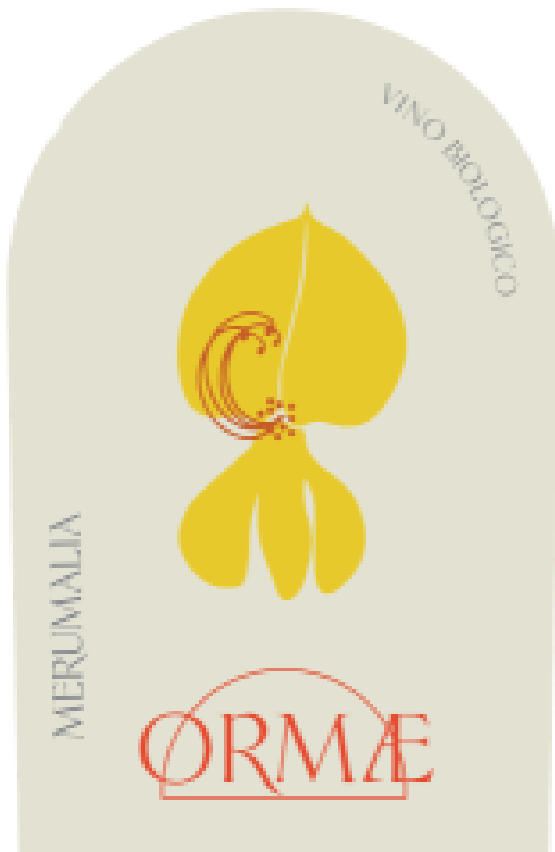


# ORMÆ

## MALVASIA DEL LAZIO IGT LAZIO BIANCO



Odore dei campi a primavera.  
Fresco e solare di palpitante  
energia e fragrante acidità.  
E' il vino del Lazio e chiama la  
cucina del territorio.

**ANNATA - GRADO ALCOLICO:** 2021 – 14% Vol.

**CERTIFICAZIONE:** Biologico

**VITIGNO:** Malvasia del Lazio

**VIGNA:** Guyot; > 4000 ceppi/ha;

Altezza media sul livello del mare: 230 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:** 6 mesi in acciaio e 3 in bottiglia

**PROFUMO:** Pura energia del campo a primavera, fiori fragranti donano acidità ed equilibrio

**CARATTERE:** Fresco che scollina nel croccante

**ABBINAMENTO:** In un picnic o a tavola, il trait d'union è la cucina del territorio

**PRODUZIONE:** Integralmente prodotto e imbottigliato da Merumalia, 1.333 bottiglie

**BOTTIGLIA:** Bordolese troncoconica

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