

PRIMO RISERVA

FRASCATI SUPERIORE DOCG RISERVA



Dorato, odora di iodio e di ambra, di mielata, ha una dolcezza fine e sofisticata che si declina in pasticceria, mela cotta, zucchero a velo e una nota floreale di fiori di campo maturati al sole estivo, ha anche la paglia calda mista alle erbe di campo e i girasoli con un finale di mou e caramello. La bocca è una bomba dolce e salata, che parte lenta e poi esplose in larghezza senza conoscere confini e barriere che rimane e ti accompagna in un finale sontuoso.

ANNATA - GRADO ALCOLICO: 2019 - 14% Vol. ||| 2020 - 14,5 % Vol. ||| 2021 - 14% Vol.

CERTIFICAZIONE: Biologico

VITIGNO: Malvasia del Lazio, Greco, Bombino

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

Altezza media sul livello del mare: 200 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: 11 mesi acciaio, 3 mesi bottiglia

PROFUMO: Iodio e ambra, fine e sofisticato. Avvolgente come l'estate

CARATTERE: Ha la grazia dei forti. Setoso e salato, un vino nobile e raffinato che è infinito in bocca

ABBINAMENTO: Per attimi di pura gioia e felicità. Berlo è un regalo.

PRODUZIONE: Integralmente prodotto e imbottigliato da Merumalia, 2.170 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