



# VETUS RISERVA

## VETUS ROMA DOC RISERVA

"L'attesa del piacere  
è essa stessa il piacere."

Un vino che si fa desiderare.  
Ha la stoffa dei campioni, va  
gustato con calma fino in fondo,  
dove esplose di sapore e sapidità.

**ANNATA - GRADO ALCOLICO:** 2019 - 15,5 % Vol.

**CERTIFICAZIONE:** Biologico

**VITIGNO:** Montepulciano, Shyraz

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

Altezza media sul livello del mare: 180 m; Esposizione: Nord Est

**VENDEMMIA:** Metà settembre (Shyraz), Ottobre (Montepulciano)

**FERMENTAZIONE:** Lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio a temperatura controllata (22-25°C)

**AFFINAMENTO:** 7 mesi contemporanei in acciaio (2/3 - Montepulciano) e in barriques di rovere francese (1/3 - Shyraz), ulteriori 24 mesi in barrique di rovere francese (blend), 3 mesi bottiglia

**PROFUMO:** spezie e sottobosco, bouquet di frutta matura e torrefazione

**CARATTERE:** deciso e profondo, elegante e concentrato, territoriale e radicato nel suo essere vulcanico

**ABBINAMENTO:** in poltrona con gli amici di sempre ricordando gli episodi del cuore

**PRODUZIONE:** Integralmente prodotto e imbottigliato da Merumalia, 300 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