



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