



COQUÌ

IGP LAZIO BIANCO - PÈT-NAT

Fresco e agrumato al naso, in bocca è brioso espressivo, esuberante e minerale. Un vino che sollazza il palato. Non un esercizio di stile ma un vino gastronomico, pimpante e dinamico, perfetto da bere in compagnia.

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

CERTIFICAZIONE: Biologico

VITIGNO: Bombino

VIGNA: Cordone speronato; > 4000 ceppi/ha; Altezza media sul livello del mare: 230 m;

Esposizione: Nord Est e Nord Ovest

VENDEMMIA: Fine agosto, inizio settembre

FERMENTAZIONE: Pressatura molto soffice, in serbatoi di acciaio a temperatura controllata (14,5-15°C) con innesto da fermentazioni già avviate. Rifermentazione in bottiglia con soli zuccheri propri provenienti da mosto fiore.

AFFINAMENTO: 10 mesi in acciaio e minimo 2 mesi in bottiglia (più è in bottiglia più rifermenta)

PROFUMO: Al naso l'agrume, il chinotto sono accompagnati da nuance mediterranee e saline. In bocca esplode di piacevoli note marine e freschezze agrumate.

CARATTERE: Un vino gastronomico piacevolissimo con un beva scorrevole e gusto accattivante

ABBINAMENTO: Perfetto per accompagnare salumi, e aperitivi. Sublime con la porchetta

PRODUZIONE: Integralmente prodotto e imbottigliato da Merumalia, 1.300 bottiglie

BOTTIGLIA: Borgognotta in vetro trasparente con tappo a corona, etichetta con inchiostro ad acqua, a basso impatto ambientale

SOSTENIBILITÀ: Peso netto bottiglia 520 gr, packaging ecosostenibile, utilizzo di energia green (certificata da Tüv Süd), risparmio energetico in cantina

MERUMALIA