



FIANO

FIANO IGP LAZIO BIANCO

Giallo tenue con riflessi dorati. Al primo naso emerge una nota austera erbacea e mentolata, poi un profilo floreale si fa strada su note puntuali di calla e camelia. L'ingresso di bocca è preciso e verticale, una spalla acido sapida si fa largo richiamando uno spirito mediterraneo e marino. Ha un bel finale vibrante con un'intrigante e conclusiva nota fumè.

ANNATA - GRADO ALCOLICO: 2021 – 13 % Vol.

CERTIFICAZIONE: Biologico

VITIGNO: Fiano

VIGNA: Cordone speronato; > 4000 ceppi/ha;

Altezza media sul livello mare: 190 m; Esposizione: Est

VENDEMMIA: Fine agosto - Inizio settembre

FERMENTAZIONE: Pressatura molto soffice, lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio a temperatura controllata (14,5-15°C)

AFFINAMENTO: 4 mesi acciaio, 3 mesi bottiglia

PROFUMO: Naso floreale delicato e suadente. Semplice, come solo le cose eleganti sanno essere

CARATTERE: Agile e snello in bocca con un' intrigante nota fumè

ABBINAMENTO: Ideale per aperitivi con gli amici in terrazza

PRODUZIONE: Integralmente prodotto e imbottigliato da Merumalia, 2.000 bottiglie

BOTTIGLIA: Bordolese troncoconica

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