



# 8NESE

## BOMBINO IGP LAZIO BIANCO

Colore paglierino delicato, ha un naso caldo e mediterraneo di spezie e balsamicità delicata di foglie di alloro e salvia che danno pienezza olfattiva assai gradevole. In bocca entra vibrante e sapido, ha una pienezza di bocca agrumata e sapida insieme che sorprende. Termina con un finale lunghissimo su note speziate e salmastre che puliscono la bocca e invitano al sorso.

**ANNATA - GRADO ALCOLICO:** 2021 – 13,5 % Vol.

**CERTIFICAZIONE:** Biologico

**VITIGNO:** Bombino

**VIGNA:** Cordone speronato; > 4000 ceppi/ha;

Altezza media sul livello del mare: 220 m; Esposizione: Nord 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:** Profuma di agrumi mediterranei e freschezza balsamica

**CARATTERE:** Dinamico vibrante e sapido in bocca con un lungo finale citrino

**ABBINAMENTO:** Perfetto a bordo piscina o con i piedi nella sabbia

**PRODUZIONE:** Integralmente prodotto e imbottigliato da Merumalia, 2.500 bottiglie

**BOTTIGLIA:** Bordolese troncoconica

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