



L'AZIENDA AGRICOLA LA MÉRULA
SI TROVA SULLE ALTE COLLINE CHE CIRCONDANO LA CITTÀ DI ORVIETO.
MOLTEPLICI E DIVERSIFICATI SONO I PICCOLI VIGNETI
ED ULIVETI CHE CUSTODISCE.

FIN DALLA NOSTRA NASCITA, ABBIAMO DECISO DI COLTIVARE ESCLUSIVAMENTE
CON METODI AGRONOMICI SOSTENIBILI, CON LA VOLONTÀ DI LASCIARE
UNA TERRA SANA, CURATA ED AMATA A CHI VERRÀ DOPO DI NOI.
SU COLLINE DI ORIGINE VULCANICA, COMPOSTE DA SABBIE E TERRICCIO ROSSO,
RICCHE DI MATERIA ORGANICA E ADATTE AD UNA VITICOLTURA DI QUALITÀ,
MATURANO LE NOSTRE UVE DALLE CARATTERISTICHE CHE RIFLETTONO
PERFETTAMENTE IL TERRITORIO, CON UN RISULTATO SUBLIME.

VENDEMMIA 2022

BIANCO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
UMBRIA

ANTICO

PRODUZIONE
circa 1.900 Bottiglie



VENDEMMIA
29 Settembre 2022

ETÀ DELLE VIGNE
52 Anni

VITIGNI

Trebbiano, Verdello, Canaiolo Bianco, Malvasia

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Dopo la diraspapigiatura si esegue una pressatura soffice delle uve, attenta ad estrarre soltanto il mosto fiore. Successivamente si lascia fermentare il mosto a bassa temperatura (15/16 °C) per 15 giorni permettendoci così di esaltarne gli aromi varietali. Terminata la fermentazione, travasiamo per eliminare le fecce grossolane avendo cura di selezionare le sole fecce fini.

Durante l'affinamento del vino, della durata di circa 9 mesi, le fecce fini vengono messe in sospensione con dei batonnage.

Questo ultimo passaggio garantisce la maturazione e l'evoluzione del vino, arricchendolo in termini di gusto, consistenza e proteggendolo dall'ossidazione.

SALVAGUARDANDO OGNI ACINO

La raccolta viene eseguita manualmente selezionando e raccogliendo le uve in piccole cassette da 20 kg, le quali vengono portate in cantina nel più breve tempo possibile.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12 gradi

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 % Vol.

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Orvieto e Paesi limitrofi in microzone altamente vocate.

Altitudine 449 m S.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreno Vulcanico, con tessitura sabbiosa, ricco di sostanze organiche.

COLTIVANDO NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE

Le operazioni di potatura, legatura e sfemminellatura, vengono eseguite manualmente.

CON ATTENZIONE

La fermentazione viene monitorata attraverso controlli giornalieri. Il vino ottenuto, viene pulito a seguito di decantazione statica naturale, minima l'aggiunta di solfiti.

ETICHETTATURA AMBIENTALE

Bottiglia/Bottle > GL71 Vetro/GLASS
Capsula/SHRINK CAPSULE > C/PVC90 plastica/plastic
Tappo/CORK > LDPE 4 PLASTICA/PLASTIC
Verifica le disposizioni del tuo Comune.
Separa le componenti in modo corretto.
Check the provisions of your district. Separate the components and arrange them correctly.



PREVENENDO IN MODO NATURALE

Effettuando monitoraggi costanti sui vigneti si valutano eventuali interventi per contrastare i patogeni dannosi, con prodotti a base di rame e zolfo, sempre con l'intento di mantenere inalterata la varietà degli organismi viventi che popolano i nostri terreni. Non viene fatto alcun uso di diserbanti, pesticidi o concimi chimici.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino tenue con sfumature tendenti al verde. Al naso dà sentori floreali e una chiusura fruttata. Al gusto risulta persistente ed equilibrato con note agrumate.

CONTATTI

Prodotto dalla Azienda Agricola La Merula
Orvieto (TR), Italia
www.lamerula.it - info@lamerula.it
3355239178 - 3665386536

