



L'AZIENDA AGRICOLA LA MERULA
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 2021

ROSSO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
UMBRIA

500SULMARE

PRODUZIONE
circa 280 Bottiglie.

VENDEMMIA
3 Settembre 2021

ETÀ DELLE VIGNE
16 Anni

VITIGNI

Sangiovese, Merlot

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Dopo la diraspapigiatura soffice, lasciamo
fermentare il mosto con la macerazione
delle bucce. Il numero di rimontaggi all'aria viene
deciso controllando quotidianamente la qualità
d'estrazione del colore e dei tannini con l'obiettivo
di ottenere il giusto equilibrio.

A fine fermentazione separiamo il vino dalle bucce
evitando di pressarle, mantenendo così solo il
prodotto di maggiore qualità.

Affinato in Barrique di Rovere Francese di terzo
passaggio per 24 mesi dove svolge e completa la
fermentazione malolattica.

Il lento meccanismo di affinamento e ossigenazione
in barrique, permette di far evolvere gli aromi già
presenti sull'uva creando un vino complesso
e di qualità superiore.

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

12/20 gradi

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % Vol.

ZONA DI PRODUZIONE

San Marino, all'interno di un bosco incontaminato
nella Riserva Naturale del Monte Peglia.
Altitudine 500 m S.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreno vulcanico, con tessitura
argilloso-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 ORGANOLETTEICHE

Colore rosso rubino con riflessi violacei intensi.
Al naso dà sentori di frutti rossi e spezie. In bocca,
avvolgente, sentori di sottobosco e cioccolato. Ha
consistente stoffa armonizzata da tannini calibrati.

CONTATTI

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