



Vetus Rosso 2016 Merumalia

Vitigni:	Montepulciano - Shiraz
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13.5%
Bottiglia:	Bordolese a spalla alta
Zona:	Frascati (Roma)
Tipologia:	Rosso Lazio IGP
Nome vino:	Lazio IGT
Annata:	2016
Denominazione:	IGT
Vitigno:	Syrah
Vitigno:	Montepulciano

Ad integrare la gamma di vini di Merumalia, dalla spina dorsale interamente bianchista, arriva questo piacevole blend di vitigni rossi che hanno già dimostrato in altre zone del Lazio di esprimersi al meglio. Montepulciano e Syrah (in regione spesso denominato Shiraz, accogliendo una tendenza di origine australiana). Classica profondità cromatica rubino intenso e coeso, offre una intensa spalla olfattiva che si esprime con tutto il contributo di frutta e spezie che sono soliti apportare i vitigni utilizzati per il blend; e quindi frutta rossa e nera matura, pepe nero e cardamomo. Il sorso è squisitamente morbido in avvio per mostrarsi poi energico, in seconda battuta, per la carica acida e una leggera stretta tannica che lo rendono un vino ben assestato sull'equilibrio; non eccessivamente strutturato. La lavorazione è svolta interamente in acciaio in cui il vino sosta per 5 mesi prima dei 3 di affinamento in vetro precedenti la commercializzazione. Un vino quindi concepito per essere un piacevole compagno quotidiano, soprattutto per l'abbinamento con secondi piatti a base di carne (ma starà bene anche con paste all'uovo al ragù). Noi l'abbiamo provato con delle braciole di maiale con funghi champignon.