



SAC
RAMUNDI
MERUM
UNDI

METHODO CLASSICO PAS DOSE

MERUM

VINO SPUMANTE LESSINI DURELLO DOC

Il Metodo Classico Pas Dosé Merum è un vino spumante ottenuto dai nostri vigneti che da più di 25 anni affondano le proprie radici in un mosaico geologico che unisce sedimenti calcarei a strati di tufo, che donano al nostro vino un'elegante mineralità.

Si presenta di colore giallo paglierino e rivela sentori di mapo. Ottimo con il pesce e formaggi di media stagionatura, particolarmente consigliato in abbinamento al Baccalà alla Vicentina.

Uvaggio: Durella in purezza

Vendemmia: 2012

Vigneto: Val del Chiampo, 380 m s.l.m., esposizione sud-est

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Residuo zuccherino: 2 g/l

Acidità totale: 8 g/l - pH: 3

Formati disponibili: 0,75 l / 1,50 l

Scatola: 6 bottiglie da 0,75 l / 3 bottiglie da 1,50 l

Born from classic tradition of the method Pas Dosé, **Merum** is a sparkling wine made from our vineyards that for more than 25 years have been rooted in a geological mosaic combining calcareous sediments in layers of tufa, which gives our wine an elegant minerality.

The colour is pale yellow and reveals hints of a citrus tangelo. Excellent with fish and medium-aged cheeses, especially recommended to be paired with Baccalà alla Vicentina (Vicenza-style Stockfish).

Grape: 100% Durella

Vintage: 2010

Vineyard: Val del Chiampo, 380 m above sea level, southeast exposure

Alcohol by volume: 13%

Residual sugar: 2 g/l

Total acids: 8 g/l - pH: 3

Available in: 0,75 l / 1,50 l

Case: 6 bottles of 0,75 l / 3 bottles of 1,50 l



SACRAMUNDI

Via Pieve 101 - 36072 Chiampo (VI)

P.IVA / C.F. 03773710243 - R.E.A. Vicenza n. 352757

Tel./Fax: + 39 0444 624538

info@sacramundi.it - www.sacramundi.it