



MEREGALLI FRANCE

ARGIOLAS  
L'ARTE, LA VIGNA, IL VINO



**ARGIOLAS**  
**COSTAMOLINO**  
*VERMENTINO DI SARDEGNA DOC*

Issu du Vermentino, l'un des cépages blancs les plus populaires de Sardaigne, le Costamolino séduit par son côté vif, sec et joyeux. Les notes de fruits blancs sont égayées par la sapidité du vin, comme touchées par la brise marine.

**RÉGION :** Sardaigne

**CÉPAGES :** 100% Vermentino

**VIGNOBLE :** Situé dans la commune de Selegas, entre 200 et 300m d'altitude, sur des sols argilo-calcaires.

**VINIFICATION :** Éraflage complet et pressurage doux. Décantation naturelle à froid, fermentation spontanée à température contrôlée entre 16 et 17 °C pendant environ 20 jours en cuve inox. Affinage à température contrôlée.

**ROBE :** Jaune paille aux reflets verts.

**NEZ :** Notes subtiles d'agrumes, de fleurs blanches et de mélisse.

**BOUCHE :** Frais et sec, au goût agréable avec une bonne persistance.

---

MEREGALLI FRANCE SAS  
ZI Leader Club  
18, rue Magellan  
94370 Sucy-en-Brie  
Tél. +33 01 56 74 14 90  
Fax +33 01 56 74 14 99  
[www.meregalli.fr](http://www.meregalli.fr)  
[info@meregalli.fr](mailto:info@meregalli.fr)

Siège Social  
18, rue Magellan  
94370 Sucy-en-Brie  
N° Tva : FR75 378 921 209  
RCS Créteil : 378 921 209  
N° Accises FR001 613 E 0022  
Code APE 4834 Z