



MEREGALLI FRANCE

ARGIOLAS
L'ARTE, LA VIGNA, IL VINO

ARGIOLAS

TURRIGA

ISOLA DEI NURAGHI ROSSO IGT

Ce vin est un incontournable des grands vins italiens. Réussite incomparable année après année depuis 20 ans, le Turriga confirme que la Sardaigne est un des grands terroirs d'Italie où des vins atteignent de très haut niveaux de qualité.

RÉGION : Sardaigne

CÉPAGES : 85% Cannonau et 15% Malvasia Nera, Carignano et Bovale Sardo

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

VINIFICATION : Sélection minutieuse des raisins. Fermentation à température contrôlée de 28-32 °C. Macération d'environ 16-18 jours avec une utilisation judicieuse de la technique du délestage. Élevage en barrique de chêne français entre 18 à 24 mois. Affinage final d'un an en bouteille.

ROBE : Rouge rubis profond.

NEZ : Bouquet riche, complexe et raffiné aux parfums de la Sardaigne : des senteurs de prune, de myrte, de cassis, de torréfaction et de tabac blond.

BOUCHE : Vin d'une grande finesse avec une belle structure, équilibré. L'indice de souplesse élevé. Merveilleuse persistance en bouche avec ses notes d'épices et de vanille, de cacao, de réglisse et de cannelle.

ACCORD : Idéal en accompagnement de pâtes en sauce à la viande, de gibier, de viandes rouges épicées, d'un cochon de lait ou d'un agneau au four ou de fromages affinés.



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

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