



MEREGALLI FRANCE

FEUDO
LUPARELLO

FEUDO LUPARELLO

NERO D'AVOLA SYRAH - BIO

SICILIA DOP

L'assemblage de deux cépages importants, le nero d'avola et le syrah, offre un vin d'une grande élégance et finesse : le goût fruité et équilibré du premier s'accorde parfaitement avec la complexité et les arômes prononcés du second.

RÉGION : Sicile

CÉPAGES : 70% Nero d'Avola, 30% Syrah

VIGNOBLE : Situé dans la commune de Noto (SR) à 65m sur le niveau de la mer.

VINIFICATION : Les raisins sélectionnés, pressés et égrappés, sont macérés pendant environ une semaine en même temps que la fermentation alcoolique, dans des cuves en acier inoxydable. À la fin de la fermentation, vient la décantation, suivie de l'affinage du vin dans des cuves en ciment.

ROBE : Rouge rubis avec des reflets grenat.

NEZ : Fruité de mûre et de framboise mûres, finale minérale et balsamique.

BOUCHE : Frais et adéquatement salin, tanin soyeux avec une finale longue.



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 FRO01 613 E 0022
Code APE 4834 Z