



MEREGALLI FRANCE

INZOLIA PACCAMORA – TERRE SICILIANE IGP – DOMAINE CURATOLO ARINI



Curatolo Arini

1842-1879



L'Inzolia est élaboré à partir de raisins provenant de la zone de Salemi et de Vita. C'est un vin frais et élégant aux notes d'agrumes, d'abricot et de melon.

RÉGION : Sicile

CÉPAGE : 100% Inzolia

VIGNOBLE : Les vignobles se situent en Sicile occidentale dans les communes de Salemi et de Vita, à environ 300m d'altitude, sur des sols sableux. Les vignes sont exposées à l'ouest.

VINIFICATION : Après l'égrappage et la macération à froid, les raisins sont pressés délicatement avant la fermentation en cuve inox à 18°C pendant environ 12 jours.

ROBE : Jaune paille aux reflets verts

NEZ : Arômes délicats d'agrumes, de melon et de fleurs blanches.

BOUCHE : Il présente une acidité fraîche et une longue finale agréable. On retrouve les notes de melon, accompagnées par des notes de pêche et d'abricot.

ACCORD : Idéal pour l'apéritif accompagné de fruits de mer, du poulet ou des plats de légumes.



**GRUPPO
MEREGALLI**
meregalli.com

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