



MEREGALLI FRANCE

MOLI ROSSO – TERRE DEGLI OSCI IGT – DOMAINE DI MAJO NORANTE



Séduisant par sa structure qui allie finesse et générosité, le Moli est un vin accessible et gourmand.

RÉGION : Molise

CÉPAGES : 80% Montepulciano d'Abruzzo, 20% Aglianico

VIGNOBLE : Situé à 100m d'altitude, sur des sols argileux.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle avec longue macération pelliculaire pendant 15 jours, fermentation malolactique complète. Affinage final de 3 mois en bouteille.

ROBE : Rouge rubis brillante.

NEZ : Frais et fruité. Bouquet de fruits rouges et noirs, vin gouleyant et de belle intensité aromatique.

BOUCHE : Vin plein, à l'arrière-goût agréable et légèrement aromatique.

ACCORD : Idéal avec des entrées et tout type de plat de viande rouge. A servir entre 16 et 18°C.



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