



MEREGALLI FRANCE

LA VALENTINA ^{DA OLTRE} 30 ANNI

LA VALENTINA

PECORINO

COLLINE PESCARESI IGT

La Valentina interprète avec brio et finesse le cépage autochtone Pecorino pour nous offrir un vin très rafraichissant.

RÉGION : Les Abruzzes

CÉPAGES : 100% Pecorino

VIGNOBLE: Exposé Sud / Sud-Ouest, à 150 mètres d'altitude, sur un sol argileux.

VINIFICATION : Vendange mi-septembre. Sélection rigoureuse sur grappe. Éraflage, foulage, pressurage doux. Macération à froid des peaux et décantation des moûts à basse température, suivi par la fermentation et élevage sur lie fine en cuves d'acier inox. Mise en bouteilles en février et affinage de 8 mois environ.

ROBE : Jaune paille intense.

NEZ : Senteurs florales fraîches d'aubépine, de fruits exotiques, de notes iodées et de miel.

BOUCHE : Vif, sec et tendre à la fois. Bel équilibre et fraîcheur sur des fruits exotiques avec en arrière-plan des notes minérales qui perdurent en finale.

ACCORD : Excellent en apéritif, avec les antipasti de poisson et de fruits de mer, les risottos et les fromages frais.



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