



MEREGALLI FRANCE

MARESE – CASTEL DEL MONTE DOC – DOMAINE RIVERA



Rivera a voulu réaliser un vin qui exprime avec caractère la typicité du Bombino Bianco, normalement utilisé en assemblage. Le degré de maturation avancé des raisins est équilibré par une bonne acidité typique de la variété, ce qui nous offre un vin aux arômes intenses et complexes. Frais et facile à boire, il s'accordera à de nombreux plats.

RÉGION : Pouilles

CÉPAGE : 100% Bombino Bianco

VIGNOBLE : A Andria, dans la partie nord de Castel del Monte, à 200m d'altitude, sur des sols calcaires.

VINIFICATION : Vendange fin septembre. Après le foulage, la fermentation dure 10 jours en cuve inox entre 16 et 18°C. Le vin repose ensuite dans des vasques de ciment vitrifié durant deux mois. Il subit un filtrage avant un dernier affinage en bouteille de plusieurs mois.

ROBE : Jaune paille aux reflets verts.

NEZ : Parfum intense et frais, aux notes de pomme reinette.

BOUCHE : Palais ample, frais et fruité, bien équilibré par des notes acidulées agréables.

ACCORD : Idéal avec des entrées de la mer, des plats à base de poisson et des soupes légères.



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