



MEREGALLI FRANCE

TURRIGA – ISOLA DEI NURAGHI IGT – DOMAINE ARGIOLAS

ARGIOLAS
L'ARTE. LA VIGNA. IL VINO



Racé et grandiose, ce vin est un incontournable des grands vins italiens. Depuis de nombreuses années, il obtient la note maximale au Gambero Rosso. Réussite incomparable année après année depuis 20 ans, le Turriga confirme que la Sardaigne est un des grands terroirs d'Italie où des vins atteignent de très haut niveaux de qualité.

RÉGION : Sardaigne

CÉPAGES : 85% Cannonau et 15% Malvasia Nera, Carignano et Bovale Sardo

VIGNOBLE : Situé dans la commune de Selegas, entre 200 et 300m d'altitude, sur des sols argilo-calcaires.

VINIFICATION : La vendange manuelle se déroule au petit matin. Après une sélection rigoureuse des raisins, la fermentation est faite à une température contrôlée de 28-32°C. Macération pendant 16-18 jours avec la technique de délestage. Élevage en barrique de chêne français entre 18 à 24 mois. Affinage final d'un an en bouteille.

ROBE : Rouge rubis profond

NEZ : Bouquet riche, complexe et raffiné aux parfums de la Sardaigne : des senteurs de prune, de myrte, de cassis, de torréfaction et de tabac blond.

BOUCHE : Vin d'une grande finesse avec une belle structure, équilibré. L'indice de souplesse élevé. Merveilleuse persistance en bouche avec ses notes d'épices et de vanille, de cacao, de réglisse et de cannelle.

ACCORD : Idéal en accompagnement de pâtes en sauce à la viande, de gibier, de viandes rouges épicées, d'un cochon de lait ou d'un agneau au four ou de fromages affinés (comme le *Pecorino Sardo*).



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