



MEREGALLI FRANCE



MASSERIATRECASE



MASSERIA TRECASE

AGLIANICO
CAMPANIA IGT

RÉGION : Campanie

CÉPAGES : 100% Aglianico

VIGNOBLE: Situé à 150m d'altitude sur sol composé de sables volcaniques à Bosco del Monaco et Tirone della Guardia.

VINIFICATION : La sélection manuelle des raisins est suivie d'un éraflage et d'une cryomacération jusqu'à 72 heures. La fermentation se déroule à température contrôlée pendant environ 8 jours. L'affinage se fait en cuves d'acier pendant 12 mois, suivi d'un bref passage en bois puis de 2 mois de repos en bouteille.

ROBE : Rouge rubis intense.

NEZ : Floral au nez avec des notes de fruits des bois, de réglisse et des nuances fumées.

BOUCHE : Intense et plein, avec des tanins légèrement veloutés.

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