



MEREGALLI FRANCE

DINDARELLO BIANCO PASSITO - MOSCATO DEL VENETO IGT – DOMAINE MACULAN



La variété de muscat « fleur d’oranger » donne à ce vin une fraîcheur toute particulière.

Vin de dessert très aromatique avec une grande persistance en bouche.

REGION : Vénétie

CEPAGE : 100% Muscat « Fleur d’oranger »

VIGNOLE : Région de Cornorotto dans la Commune de Fara Vicentino, collines à la structure géologique d’origine volcanique.

VINIFICATION: Vendanges manuelles et sélection rigoureuse. Passerillage d’un mois au chai, pressurage doux, fermentation à froid en cuve inox. Affinage de 3 mois en bouteille.

ROBE : Jaune paille avec des reflets verts clairs

NEZ : Extraordinairement intense avec les notes de raisins de muscat, de miel et des fleurs typiques du cépage.

BOUCHE : Douce et fraîche, bien équilibrée et pleine, avec une agréable finale longue et persistante.

ACCORD : Fromage à pâte dure, tous types de desserts en particulier glacés et crème glacée.