



MEREGALLI FRANCE



MASSERIATRECASE



MASSERIA TRECASE

FALANGHINA

CAMPANIA IGT

RÉGION : Campanie

CÉPAGES : 100% Falanghina

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'un débourage du moût de fleur, puis d'une fermentation à température contrôlée pendant environ 20 jours. L'affinage se fait en cuves d'acier pendant 6 mois, suivi de 2 mois supplémentaires de repos en bouteille.

ROBE : Jaune paille.

NEZ : Floral et fruité au nez avec des notes de genêt et de fleurs blanches, nuances de pêche jaune et de sels minéraux.

BOUCHE : Frais et long en bouche, avec une structure agréable.

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