



MEREGALLI FRANCE

FEDORA – CASTEL DEL MONTE DOC – DOMAINE RIVERA



Sympathique blanc de cépages à majorité autochtones, souple et fruité. Excellent rapport qualité prix plaisir, le Fedora est un vin souple et frais au fruité délicat très facile à marier.

RÉGION : Pouilles

CÉPAGES : 65% Bombino Bianco, 20% Pampanuto, 15% Chardonnay

VIGNOBLE : Situé sur les collines du Murgia, dans la zone du *Castel del Monte DOC*. Le Bombino Bianco et le Pampanuto sont plantés entre 180 et 200m d'altitude sur des sols calcaires et le Chardonnay sur des sols rocaillieux à 350m d'altitude.

VINIFICATION : Vendange durant la deuxième moitié d'août pour le Chardonnay et fin septembre pour le Pampanuto et le Bombino Bianco. Macération et fermentation en cuves d'acier inox à 18°C pendant 10 jours. Affinage en cuve de ciment vitrifié pendant 3 à 4 mois puis affinage final en bouteille.

ROBE : Jaune paille.

NEZ : Bouquet frais floral et fruité.

BOUCHE : Fruité, délicat, harmonieux, bien charpenté, bien équilibré et doté d'une agréable acidité.

ACCORD : Accompagne les antipasti, les plats de poisson et pâtes légères. Servi bien frais, il est parfait aussi en apéritif.



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