MEREGALLI FRANCE

ALLA COSTIERA

ALLA COSTIERA

TRACHITE BIANCO

BIANCO VENETO IGT

RÉGION : Vénétie

CÉPAGES : 60% Moscato bianco, 30% Pinella, 10% Garganega

VIGNOBLE : Situé sur le versant est des Colli Euganei, sur des sols siliceux d'origine volcanique (pierre trachyte).

VINIFICATION : La fermentation est spontanée et dure 15 jours, avec une courte macération pelliculaire de 5 à 6 jours. L'élevage se poursuit pendant 10 mois en cuve de ciment vitrifié, favorisant une micro-oxygénation subtile. La fermentation malolactique s'effectue spontanément à 100 %, apportant rondeur et équilibre.

ROBE : Jaune doré intense et soutenu.

NEZ: Bouquet aromatique profond, marqué par des notes de fleurs jaunes et de fruits mûrs, enrichi par des nuances plus complexes évoquant la minéralité.

BOUCHE: Belle structure en bouche, en parfaite harmonie avec le nez, offrant une grande longueur et une persistance remarquable.

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