



MEREGALLI FRANCE

fedegraziani



FEDEGRAZIANI

ETNA ROSSO

ETNA ROSSO DOC

Ce vin est obtenu grâce à des méthodes anciennes et non invasives. Délicat et élégant, il offre des arômes subtils de fruits rouges et de framboise, enveloppés d'une agréable fraîcheur d'agrumes.

RÉGION : Sicile

CÉPAGES : 90 % Nerello Mascalese et 10 % Nerello Cappuccio

VINIFICATION : Fermentation spontanée avec des levures indigènes, maturation en cuve inox pendant 18 mois, affinage en bouteille pendant 6 mois.

ROBE: Rouge rubis, transparent et brillant.

NEZ: Parfumé et expressif, avec des arômes de fruits rouges, fraises et framboises, rehaussés par une fraîcheur d'agrumes, notamment de mandarine, et une touche minérale agréable. Une finale évoquant le chocolat blanc et les épices, poivre et cardamome.

BOUCHE: Particulièrement frais et désaltérant, avec une perception tannique légère et harmonieuse. La finale est agréablement nette, saline, séduisante et légère.

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