



MEREGALLI FRANCE

fedegraziani



FEDEGRAZIANI

MARENEVE

TERRE SICILIANE BIANCO IGT

Mareneve est le fruit d'une idée à la fois simple et audacieuse : planter un vignoble à une altitude extrême pour observer la réaction des cépages de climats froids sur un sol volcanique en haute altitude. Le résultat est une réussite!

RÉGION : Sicile

CÉPAGES : 30 % Carricante, 25 % Riesling Renano, 25 % Gewurztraminer, 15 % Chenin Blanc et 5 % Grecanico.

VINIFICATION : Fermentation spontanée avec des levures indigènes, fermentation malolactique non réalisée, maturation sur lies fines en cuve inox pendant 18 mois et affinage en bouteille pendant 6 mois.

ROBE: Blanc brillant avec des reflets vert.

NEZ: Arômes intenses et légèrement aromatiques de fruits tropicaux frais : ananas, pêche blanche et litchi, avec des notes de mousse blanche, de rose, de granité au citron, de pierre volcanique et de sel.

BOUCHE: Harmonieux, extrêmement frais, fin et vertical, salin et persistant. Il évoque la fraîcheur immaculée de la neige et la salinité de la Méditerranée.

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