



MEREGALLI FRANCE

GIANFRANCO FINO
viticoltore

GIANFRANCO FINO

SE

SALENTO PRIMITIVO IGT



Le Sé, entendu comme élargissement de la conscience, représente le lieu où s'active la créativité et d'où émergent les potentialités de l'avenir. La réalisation du Soi constitue le but ultime du chemin exigeant vers l'accomplissement de soi.

RÉGION : Pouilles

CÉPAGES : 100% Primitivo

VIGNOBLE : Les vignes sont cultivées sur des sols argilo-calcaires, avec le système traditionnel de l'*alberello pugliese* classique, également appelé "oreille de lièvre".

VINIFICATION : Vendange manuelle avec une sélection rigoureuse des grappes suivie de tri, éraflage et foulage doux des baies. Macération en cuve inox avec contact entre les peaux et le moût pendant 2 à 3 semaines avec deux délestages par jour. Après environ 9 mois d'élevage en fûts de bois, le vin est mis en bouteille, puis affiné pendant environ 6 mois avant sa commercialisation.

ROBE : Rouge rubis intense.

NEZ: Arômes de fruits rouges comme la cerise et les baies sauvages, harmonieusement mêlés à des notes intenses de maquis méditerranéen.

BOUCHE: Attaque intense, bouche douce et veloutée, parfaitement équilibrée avec une fraîcheur bien intégrée en finale.

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