



MEREGALLI FRANCE



FERTUNA

## TENUTA FERTUNA

Droppello Rosé

IGP Costa Toscana

Un rosé qui représente pour Fertuna une nouvelle étape caractérisée par une grande expression aromatique et une agréable élégance.

**RÉGION:** Toscane, Maremma

**CÉPAGES:** 100% Sangiovese, vinifié en rose.

**VIGNOBLE:** Situé à Gavorrano, dans de sols caillouteux et argileux. Au coeur de la Maremma Toscana.

**VINIFICATION:** Pressurage direct et léger. Le jus reste en contact avec les peaux pour une très bref période, allant jusqu'à maximum 24 heures. Fermentation à température contrôlée (18°) en cuves en acier pour environ 14 jours.

**ROBE:** Rose tendre.

**NEZ:** Frais avec des délicieuses notes de petits fruits de bois et de vanille.

**BOUCHE:** Bonne sapidité, un excellent équilibre et un final étonnamment agréable.

**ACCORD:** Parfait à l'apéritif, il se marie très bien avec les entrées fraîches, les poissons, les viandes blanches, les soupe de légumes et les fromages légèrement affinés.



**MEREGALLI FRANCE SAS**

18, rue Magellan 94370, Sucy-en-Brie (FR)

[www.meregalli.fr](http://www.meregalli.fr) / [info@meregalli.fr](mailto:info@meregalli.fr)

+33 01 56 74 14 90