



MEREGALLI FRANCE



MASOT Marna Blu



Prosecco DOC Brut

Chaque verre est un voyage sensoriel, où la fraîcheur des bulles rencontre l'élégance des collines de Trévis.

Masot transforme la tradition viticole ancestrale en "fables liquides" à savourer.

RÉGION: Vénétie, Valdobbiadene

CÉPAGES: 100% Glera

VIGNOBLE: Situé à Sarmede sur les pentes du Cansiglio, suspendu entre collines et Préalpes.

VINIFICATION: Récolte manuelle entre la première et la deuxième décade de septembre. Pressurage doux des raisins avec séparation du moût de tête. Fermentation contrôlée en température dans des cuves en acier inoxydable, vieillissement pendant 4 mois. Prise de mousse en méthode Charmat, en autoclave pendant 40 jours.

ROBE: Jaune paille brillante.

NEZ: Parfums de rose sauvage et de fleurs blanches.

BOUCHE: Belle fraîcheur en bouche, notes de poire, pêche et melon.



MEREGALLI FRANCE SAS

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

www.meregalli.fr / info@meregalli.fr

+33 01 56 74 14 90