



MEREGALLI FRANCE

TENUTA FERTUNA
maremma toscana

TENUTA FERTUNA Vermentino Pactio IGP Costa Toscana



Le Vermentino di Maremma est un cépage fortement lié au territoire. Dernier blanc né à Fertuna, il se caractérise par son expression aromatique chaleureuse et complexe, ainsi que par son acidité marquée et sa bonne structure.

RÉGION: Toscane

CÉPAGES: 100% Vermentino

VINIFICATION: Un pressurage doux des raisins est suivi d'une fermentation alcoolique dans des cuves en acier à température contrôlée (14-16 °C), pendant une période de 20 jours. Pas de passage en fût. Court élevage en bouteille.

ROBE: Jaune paille.

NEZ et BOUCHE: Vin frais et vif, il exprime parfaitement les arômes du maquis méditerranéen.

ACCORD : Plats à base de poisson frais, crustacés et entrées à base de légumes.

MEREGALLI FRANCE SAS

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

www.meregalli.fr / info@meregalli.fr

+33 01 56 74 14 90