



MEREGALLI FRANCE

DI MAJO NORANTE



## DI MAJO NORANTE

### FALANGHINA BIORGANIC

FALANGHINA DEL MOLISE DOP BIO



Falanghina Biorganic bénéficie d'un respect et d'une attention particulière aux méthodes dites biologiques et biodynamique de viticulture ainsi que de vinification. C'est une version de la Falanghina réussie avec brio dans un style sensuel et qui saura ravir les amateurs de ce cépage.

**RÉGION** : Molise

**CÉPAGES** : 100% Falanghina

**VIGNOBLE**: Situé à Ramitello sur sols argileux-sableux.

**VINIFICATION**: Vinification traditionnelle avec la macération et le pressurage où le jus est toujours en contact avec les peaux pendant 24/36h, fermentation en cuve inox à basse température entre 16-18°C.

**ROBE**: Jaune doré profond.

**NEZ** : Bouquet ample et élégant de fruits jaunes, d'acacia et jasmin, de noisette et d'un soupçon de miel et d'embruns marins.

**BOUCHE** : La bouche est en miroir avec une attaque charnue et tendre mais à la fois dotée d'une belle sapidité qui vient soutenir idéalement la palette aromatique mure et ensoleillée.

**ACCORD** : Bouillons typiques, poissons d'eau douce (truite au four), fromages frais à pâte filée et burri (fromage gras).

**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