



MEREGALLI FRANCE

SUAVIA

SUAVIA

MASSIFITTI BIO
BIANCO VERONESE IGT



Massifitti est l'expression pure du Trebbiano di Soave. Ce vignoble est le fruit d'une collaboration avec la Faculté d'Agronomie de l'Université de Milan, dans le but de redécouvrir et de préserver les caractéristiques et l'identité de cette ancienne variété qui s'apparente au Verdicchio des Marches.

RÉGION : Vénétie

CÉPAGES : 100% Trebbiano di Soave

VIGNOBLE : Le vignoble est situé à Soave, implanté sur un sol volcanique riche en roches basaltiques, exposé au sud et situé à une altitude de 300 mètres.

VINIFICATION : La vendange, effectuée à la main, démarre début septembre. La fermentation se déroule en cuves d'acier avec des levures indigènes à une température de 14-16°C pendant 15 jours. Le vieillissement sur lies fines dure 15 mois en cuves d'acier, suivi d'une seule filtration sur membrane et d'un affinage de 12 mois en bouteille.

ROBE : Jaune paille brillante.

NEZ: Au nez les agrumes et les épices douces se déploient sur des tonalités minérales et des sensations marines.

BOUCHE: En bouche, le vin est d'abord net et vertical. Son acidité vive se marie ensuite à une structure élégante et crémeuse, avec une finale longue et savoureuse.



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