



MEREGALLI FRANCE



Curatolo Arini

SINCE 1875



BAGLIO CURATOLO ARINI NERO D'AVOLA - DOC

Un vin élégant, aux notes de cerise et de violette nuancées de poivre blanc

RÉGION : Sicile

CÉPAGES : 100% Nero d'Avola

VIGNOBLE : Les vignobles se situent dans la commune de Fulgatore, à environ 200m d'altitude. Les vignes sont exposées plein sud. Les sols sont de texture moyenne à tendance argileuse

VINIFICATION : Après macération, une première fermentation sur les peaux pendant 12 jours se déroule dans des cuves en acier inoxydable à 24°C. La fermentation malolactique a lieu en cuve en acier avant qu'une partie soit affinée en fûts de chêne pendant environ 10 mois

ROBE : Rouge rubis intense

NEZ : Bouquet de cerises et de prunes avec un soupçon de poivre blanc et vanille plus des notes balsamiques

BOUCHE : Vin charnu aux notes intenses de fruits rouges accompagnées de notes délicates d'épices et de tannins doux, finale fraîche e juteuse

ACCORD : Viandes grillées, risottos. A servir entre 16 et 18°C

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