



MEREGALLI FRANCE

DI MAJO NORANTE



DI MAJO NORANTE

RAMI

FALANGHINA DEL MOLISE DOP



Ce cru est issu de la sélection des meilleurs raisins de Falanghina et de Greco cultivés dans le vignoble Cocciolete à Campomarino.

RÉGION : Molise

CÉPAGES : 90% Falanghina, 10% Fiano

VIGNOBLE: Situé dans le hameau de Cocciolete, sur un sol argileux, avec des vignes conduites en espalier et d'une moyenne d'âge de 22 ans.

VINIFICATION : Macération à froid en contact avec les peaux pendant 24 à 36 heures. Fermentation alcoolique en cuves d'acier à 16-18°C, suivie d'une fermentation malolactique complète.

ROBE : Jaune paille.

NEZ : Parfum frais, agréable et persistant, avec des notes de fruits mûrs, pêche et abricot.

BOUCHE : Sec, ample et légèrement acidulé, avec une finale aromatique d'amande typique du cépage.

MEREGALLI FRANCE SAS

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

www.meregalli.fr / info@meregalli.fr

+33 01 56 74 14 90