



MEREGALLI FRANCE

DI MAJO NORANTE



DI MAJO NORANTE

SANGIOVESE

TERRE DEGLI OSCI IGT

Le cépage Sangiovese se manifeste ici avec beaucoup de richesse et de rondeur. Le terroir y fait ressortir plus de pulpe fruitée et cette cuvée à la bouteille très élégante charme par ses fragrances immédiates.

RÉGION : Molise

CÉPAGES : 100% Sangiovese

VIGNOBLE : Les vignes se situent à Campomarino, où le sol est argilo-calcaire.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle avec macération pelliculaire d'environ un mois, fermentation malolactique complète. Affinage final de 3 mois en bouteille.

ROBE : Rouge brillante

NEZ : Frais, senteurs de violette, fruits des bois, agréablement fruité et parfumé.

BOUCHE : Structuré, harmonieux et velouté, aux légères notes de cuir. Fragrances de fruits rouges et noirs cuits et de tabac blond.

ACCORD : Idéal avec des antipasti, des viandes rouges et du fromage.

MEREGALLI FRANCE SAS

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

www.meregalli.fr / info@meregalli.fr

+33 01 56 74 14 90