



MEREGALLI FRANCE

DI MAJO NORANTE



DI MAJO NORANTE SASSIUS AGLIANICO RISERVA DOC

RÉGION : Molise

CÉPAGES : 100% AGLIANICO

VIGNOBLE: Situé sur un sol argileux et calcaire dans la Contrada Camarda.

VINIFICATION : Obtenu à partir de raisins Aglianico, dont une partie est vendangée tardivement entre la mi-novembre et la fin du mois. Les raisins restent en contact avec les marcs pendant une longue période. Par la suite, le vin mûrit pendant 24 mois en barriques et tonneaux de chêne français, puis 12 à 18 mois en bouteille.

ROBE: Rouge rubis sombre et concentrée.

NEZ : très complexe avec de larges sensations de fruits rouges et noirs mûrs, notamment griotte, cassis et sureau. Suivent des notes de cuir, réglisse, poudre de cacao, tabac mentholé et eucalyptus, accompagnées d'arômes de rose et violette séchées ainsi que d'épices telles que le poivre noir, la coriandre et la muscade.

BOUCHE : Riche avec des tanins souples et intégrés qui équilibrent l'acidité et la structure.
Un vin d'une complexité remarquable.

MEREGALLI FRANCE SAS

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

www.meregalli.fr / info@meregalli.fr

+33 01 56 74 14 90