



MEREGALLI FRANCE

LA VALENTINA ^{DA OLTRE} 30 _{ANNI}

LA VALENTINA



Trebbiano d'Abruzzo DOC BIO

La Valentina interprète avec brio et finesse le cépage autochtone Trebbiano d'Abruzzo pour nous offrir un vin très rafraichissant.

RÉGION: Abruzzes

CÉPAGES: 100% Trebbiano d'Abruzzo

VIGNOBLE: Collines à 150-300 mètres d'altitude, exposées Sud/Sud-Ouest, sur les communes de San Valentina, Spoltore et Alanno. Vignes de 25-40 ans à pleine maturité, sur des sols à dominante argileuse mais bien drainants.

VINIFICATION: Eraflage, pressurage doux et décantation du moût à basse température. Fermentation et élevage en cuves inox. Mise en bouteille à partir de la mi-janvier.

ROBE: Jaune paille, claire et brillante.

NEZ: Senteurs florales de lila et d'aubépine légèrement miellées, doux parfums de fruits exotiques soutenus par de délicates notes iodées.

BOUCHE: Sec et frais, avec des notes de pêche et d'abricot.

ACCORD: Excellent en apéritif, avec les antipasti de poisson et de fruits de mer, les risottos et les fromages frais.



MEREGALLI FRANCE SAS

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

www.meregalli.fr / info@meregalli.fr

+33 01 56 74 14 90