



MEREGALLI FRANCE



Curatolo Arini

SINCE 1875



BAGLIO CURATOLO ARINI GAGLIARDETTA - DOC ZIBIBBO

Un vin élégant, exotique, avec des notes d'écorce d'oranges confites et d'agrumes et des parfums floraux et de miel typiques de ce cépage.

RÉGION : Sicile

CÉPAGES : 100% Zibibbo (Moscato di Alessandria)

VIGNOBLE : Les vignobles se situent dans la commune de Camporeale, à environ 350m d'altitude. Les vignes sont exposées est, sur un sol argileux et sableux de texture moyenne

VINIFICATION : Égrappage et macération à froid de 6 à 8°C pendant 36 heures, pressurage doux et fermentation à 16°C pendant 20 jours dans des cuves inox. Élevage sur lie pendant 30 jours avant la mise en bouteille

ROBE : Jaune intense aux reflets verts

NEZ : Des parfums élégants de jardin méditerranéen, d'agrumes, de fleur d'oranger, de menthe, de sauge, de rose blanche et d'acacia

BOUCHE : Belle persistance aromatique avec finale élégante, soutenue par une agréable acidité

ACCORD : Poisson cru ou fumé, fruits de mer, sushi et sashimi, huîtres, boutargue de thon. A servir entre 8° et 10°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