



MEREGALLI FRANCE

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

LA VALENTINA

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C

La Valentina interprète le célèbre cépage Montepulciano en offrant un vin complet mais facile d'approche, authentique et respectueux à l'image de l'esprit du domaine.

RÉGION : Les Abruzzes

CÉPAGES : 100% Montepulciano d'Abruzzo

VIGNOBLE: Situé dans la commune de Spoltore, entre 150 et 400m d'altitude, sur des sols argileux.

VINIFICATION : Vendange mi-septembre. Fermentation et macération pendant environ 10 jours en cuves inox. Affinage durant 18 mois en barriques et en fûts de chêne. Mise en bouteille sans filtration un an avant la commercialisation.

ROBE : Pourpre intense aux reflets violets.

NEZ : Bouquet délicat de fruits rouges, de pétales de fleurs et d'épices douces.

BOUCHE : Tendre et charnue, aux arômes de prune, de cerise et de cassis parfaitement fondus dans une structure tannique bien dosée. Finale agréable à la légère touche de réglisse.

ACCORD : Idéal avec des plats typiques des Abruzzes, des pâtes à l'huile d'olive, de la porchetta (cochon farci) ou un poulet à la broche. Potentiel de garde de cinq ans.



MEREGALLI FRANCE SAS

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

www.meregalli.fr / info@meregalli.fr

+33 01 56 74 14 90