



MEREGALLI FRANCE



BINOMIO RISERVA – MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC – DOMAINE LA VALENTINA

LA VALENTINA



RÉGION : Les Abruzzes

CÉPAGE : 100% Montepulciano

VIGNOBLE : à plus de 300m d'altitude.

VINIFICATION : Éraflage complet puis macération et fermentation en cuves inox. Après soutirage, la fermentation malolactique est effectuée intégralement. Affinage en barriques neuves et de second passage pendant 15 mois avant l'assemblage et la mise en bouteille.

ROBE : Pourpre violette.

NEZ : Bouquet intense de mûres, de fraises des bois et d'épices méditerranéennes.

BOUCHE : De grande amplitude, la bouche est puissante et dense et possède des tanins bien intégrés.

ACCORD : Idéal avec un *pecora alla callara*, recette typique des Abruzzes, et des viandes au four ou braisées. Grand potentiel de vieillissement.