



MEREGALLI FRANCE



FALANGHINA DEL MOLISE DOCG BIORGANIC – DOMAINE DI MAJO NORANTE

DI MAJO NORANTE



A l'image de toutes les autres cuvées du domaine, le Falanghina bénéficie d'un respect et d'une attention particulière aux méthodes dites biologiques et biodynamique de viticulture ainsi que de vinification. Sa certification provient du pari supplémentaire risqué de ne jamais intervenir avec des produits phytosanitaires même en cas de grand péril pour la récolte des parcelles utilisées pour sa création. C'est une version de la Falanghina réussie avec brio dans un style plus sensuel que les versions du terroir de Campania et qui saura ravir les amateurs de ce cépage.

RÉGION : Molise

CÉPAGE : 100% Falanghina

VIGNOBLE : Situé à Ramitello - C.da Camarda en Molise. Le sol est argileux-sableux.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle avec la macération et le pressurage où le jus est toujours en contact avec les peaux pendant 24/36 heures, fermentation en cuve inox à basse température entre 16-18°C.

ROBE : Jaune doré profond.

NEZ : Bouquet ample et élégant de fruits jaunes, d'acacia et jasmin, de noisette et d'un soupçon de miel et d'embruns marins.

BOUCHE : La bouche est en miroir avec une attaque charnue et tendre mais à la fois dotée d'une belle sapidité qui vient soutenir idéalement la palette aromatique mure et ensoleillée.

ACCORD : Beignets d'anchois, bouillons typiques, poissons d'eau douce telle que la truite au four, fromages frais à pâte filée et burri (fromage gras).



GRUPPO
MEREGALLI
meregalli.com

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