



MEREGALLI FRANCE



INSOLIA – TERRE SICILIANE IGT – DOMAINE CUSUMANO



CUSUMANO



Grâce à sa gamme de vins monovariétaux, Cusumano réussit à merveille à créer des vins équilibrés et agréables de grande qualité à petit prix.

Cet Insolia charme par sa fraîcheur et son élégance.

RÉGION : Sicile

CÉPAGE : 100% Insolia

VIGNOBLE : Situé à Ficuzza, dans la commune de Corleone, à 550m d'altitude

VINIFICATION : Vendange manuelle. Macération à froid des peaux et du moût à 8°C durant 12 heures avant un pressurage doux. Décantation à froid et fermentation entre 18 et 20°C. Affinage sur lies en cuves inox durant au moins 4 mois avant un affinage final en bouteille.

ROBE : Jaune paille

NEZ : Belles notes d'aubépine, d'agrumes et de fruits exotiques.

BOUCHE : Bouche fraîche, équilibrée et caractérisée par une bonne acidité.

ACCORD : Idéal pour l'apéritif, il accompagnera également les *antipasti* à base de poisson, les salades, les foccias et les pizzas.