



MEREGALLI FRANCE



MOLI ROSSO – TERRE DEGLI OSCI IGT – DOMAINE DI MAJO NORANTE

DI MAJO NORANTE



Séduisant par sa structure qui allie finesse et générosité, le Moli est un vin accessible et gourmand.

RÉGION : Molise

CÉPAGES : 80% Montepulciano d'Abruzzo, 20% Aglianico

VIGNOBLE : Situé à 100m d'altitude, sur des sols argileux.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle avec longue macération pelliculaire pendant 15 jours, fermentation malolactique complète. Affinage final de 3 mois en bouteille.

ROBE : Rouge rubis brillante.

NEZ : Frais et fruité. Bouquet de fruits rouges et noirs, vin gouleyant et de belle intensité aromatique.

BOUCHE : Vin plein, à l'arrière-goût agréable et légèrement aromatique.

ACCORD : Idéal avec des entrées et tout type de plat de viande rouge. A servir entre 16 et 18°C.