

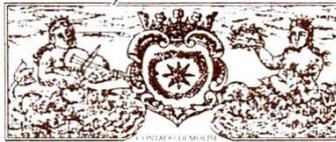


MEREGALLI FRANCE



**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.