



MEREGALLI FRANCE



NEGROAMARO – SALENTO IGT – DOMAINE RIVERA



Le Negroamaro est le cépage le plus typique du Salento. Rivera l'interprète dans un style frais et fluide par une vinification qui exalte les parfums intenses de fruits rouges et de notes délicatement balsamiques typiques de cette variété.

RÉGION : Pouilles

CÉPAGE : 100% Negroamaro

VIGNOBLE : Situé dans les provinces de Brindisi et Lecce où les sols sont rouges argileux, typiques du Salento.

VINIFICATION : La vendange a lieu la deuxième semaine de septembre. La macération dure 8-9 jours dans des cuves inox à la température de 28°C. Le vieillissement s'effectue pendant 9 mois en cuves de ciment vitrifié, puis durant deux mois en bouteille.

ROBE : Rouge rubis intense.

NEZ : Bouquet intense aux notes de prunes et de griotte.

BOUCHE : Complexe, à la finale fraîche, florale et balsamique.

ACCORD : Idéal avec de savoureux plats de la cuisine italienne, des viandes ou du fromage.