



MEREGALLI FRANCE



NERO D'AVOLA – SICILIA DOC – DOMAINE MORGANTE

MORGANTE



Soutenu par l'enthousiasme de ses fils Carmelo et Giovanni, Antonio Morgante se lance en 1994, au nord-est d'Agrigento, dans la production de vins qui portent son nom. En 1997, Morgante rencontre l'excellent œnologue Ricardo Cotarella et ils décident de produire ensemble de grands vins rouges à base du Nero d'Avola local.

RÉGION : Sicile

CÉPAGE : 100% Nero d'Avola

VIGNOBLE : Situé à quelques dizaines de kilomètres du site historique d'Agrigento, entre 450 et 550m d'altitude.

VINIFICATION : Vendanges manuelles mi-septembre, fermentation avec macération pendant environ 15 jours en cuve inox à température contrôlée. Fermentation malolactique complète en cuve inox. Affinage court en barrique de deuxième passage avant affinage final en bouteille pendant 2 à 4 mois.

ROBE : Brillante, pourpre aux reflets violets.

NEZ : Bouquet intense de riches notes de mûre, de cerise, de cassis et de myrtille enveloppées dans un écrin d'épices douces, de vanille et de tabac.

BOUCHE : En bouche l'éclatante gourmandise fruitée est mêlée aux délicates touches de vanille et de poivre noir dans une structure fraîche et élancée aux tannins veloutés et dotée d'une très belle persistance aromatique.

ACCORD : Recommandé pour des viandes rouges, du gibier, de la charcuterie, des soupes et des fromages à pâte dure. Température de service 16 à 18 °C.



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