



MEREGALLI FRANCE



SANGIOVESE – TERRE DEGLI OSCI IGT – DOMAINE DI MAJO NORANTE

DI MAJO NORANTE



Le cépage Sangiovese, classiquement utilisé en Toscane, se manifeste ici avec beaucoup de richesse et de rondeur. Le terroir y fait ressortir plus de pulpe fruitée et cette cuvée à la bouteille très élégante charme par ses fragrances immédiates.

Excellent rapport qualité/prix/plaisir.

RÉGION : Molise

CÉPAGE : 100% Sangiovese

VIGNOBLE : Les vignes se situent à Campomarino, où le sol est argilo-calcaire.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle avec macération pelliculaire d'environ un mois, fermentation malolactique complète. Affinage final de 3 mois en bouteille.

ROBE : Rouge brillante.

NEZ : Frais, senteurs de violette, fruits des bois, agréablement fruité et parfumé.

BOUCHE : Structuré, harmonieux et velouté, aux légères notes de cuir. Fragrances de fruits rouges et noirs cuits et de tabac blond.

ACCORD : Idéal avec des *antipasti*, des viandes rouges et du fromage.