



MEREGALLI FRANCE



SERRA LORI – ISOLA DEI NURAGHI IGT – DOMAINE ARGIOLAS

ARGIOLAS
L'ARTE, LA VIGNA, IL VINO



Un rosé de grande personnalité, riche et désaltérant.

Rosé à la robe corail aux reflets violets, il allie un nez intense et fruité à une bouche riche, vive, propre et désaltérante. De bonne structure, il accompagnera l'apéritif comme un repas estival autour de grillades.

RÉGION : Sardaigne

CÉPAGES : 50% Cannonau, 25% Monica, 20% Carignano, 5% Bovale

VIGNOBLE : Situé dans la commune de Selegas, entre 200 et 300m d'altitude, sur des sols argilo-calcaires.

VINIFICATION : Macération carbonique partielle suivie d'une macération classique de 3-4 heures. Décantation à froid, fermentation à la température contrôlée de 16°C, affinage en cuve inox pendant 1 mois.

ROBE : Rose corail aux reflets violets

NEZ : Délicat, intense et fruité.

BOUCHE : Fraîcheur et rondeur jusqu'en fin de bouche, avec un bon équilibre entre sapidité et acidité.

ACCORD : Excellent avec des fruits de mer ou des légumes, des soupes de poisson, ou encore des viandes blanches.