



MEREGALLI FRANCE



ANTICA TENUTA
PIETRAMORE



ANTICA TENUTA PIETRAMORE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - BIO

ABRUZZO DOP

Antica Tenuta Pietramore utilise des méthodes biodynamiques profondément connectées à la Nature, à la période de l'année et à la variété de la plante cultivée. Il en résulte des vins aux arômes complexes et au caractère unique dont chaque dégustation est enthousiasmante

RÉGION : Abruzzes

CÉPAGES : 100% Montepulciano

VIGNOBLE : Situé dans les provinces de Chieti et de Teramo, sur des sols argileux.

VINIFICATION : Vendanges manuelles, foulage en cuves avant macération de 7 à 15 jours à 26°C. Une saignée de 15-20% est effectuée pour obtenir une plus grande plénitude et magnifier la couleur. Affinage en cuves inox durant au moins 6 mois, puis 2 mois en bouteilles.

ROBE : Rouge rubis intense aux reflets grenats.

NEZ : Bouquet intense et complexe aux notes de rose rouge, de groseille et de mûre complétées par des senteurs légèrement épicées.

BOUCHE : Belle attaque en bouche, souple et sapide. Ensemble de belle structure et complexité à la longue finale et sensations rétro-olfactives.



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