



MEREGALLI FRANCE



ANTICA TENUTA
PIETRAMORE

ANTICA TENUTA PIETRAMORE

PASSERINA SUPERIORE - 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% Passerina

VIGNOBLE : Situé dans les provinces de Chieti, sur des sols calcaires.

VINIFICATION : Récolte manuelle, foulage sous atmosphère inerte, pressurage doux avant décantation du moût. Fermentation à 14°C. Affinage sur lies nobles en cuves inox.

ROBE : Jaune paille très claire aux reflets vert subtils.

NEZ : Bouquet de fleurs blanches et de fruits tropicaux.

BOUCHE : Fraiche, sapide et intense.



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