



MEREGALLI FRANCE

ANTICA TENUTA
PIETRAMORE

ANTICA TENUTA PIETRAMORE

TREBBIANO 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% Trebbiano

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

VINIFICATION : Vendange manuelle, foulage et macération avec les peaux durant 8 à 12 heures. Fermentation à température contrôlée de 16°C. Affinage sur lies de trois mois supplémentaires avant la mise en bouteille.

ROBE : Jaune paille aux reflets dorés.

NEZ : Bouquet intense et persistant aux notes de fruits jaunes. Après une légère oxygénation, le nez se révèle d'une superbe complexité aux notes d'herbes aromatiques.

BOUCHE : Tout en volume, la bouche est riche et sapide en attaque, harmonieuse et d'une très belle persistance aromatique.



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