



MEREGALLI FRANCE



ARAJA - VALLI DI PORTO PINO IGT - DOMAINE CANTINA DI SANTADI



Une réussite audacieuse et unique de l'œnologue du Sassicaia.

RÉGION : Sardaigne

CÉPAGES : 85% Carignano, 15% Sangiovese

VIGNOBLE : Situé sur des terrains sablonneux et très bien drainés.

VINIFICATION : Les deux cépages sont vinifiés séparément à température contrôlée en cuves inox entre 26 et 28°C. Après soutirage est réalisée une fermentation malolactique partielle puis un affinage en cuve de ciment vitrifié afin de conserver les caractéristiques organoleptiques originelles.

ROBE : Rouge rubis.

NEZ : Parfumé et intense, il offre une riche variété de sensations grâce à ses touches fruitée et épicée.

BOUCHE : Fine et audacieuse, en équilibre entre sa force méditerranéenne et son élégance toscane. Harmonie entre la vivacité naturelle du Sangiovese et la minéralité du Carignano.

ACCORD : Idéal avec des viandes au grill et des fromages semi-affinés.