





NINO FRANCO

FAIVE ROSE BRUT

Le mot « Faive » désigne en dialecte vénitien les petites étincelles qui s'échappent d'un feu de joie avec liberté et légèreté. Aucune autre figure de style n'aurait pu mieux définir ce rosé pétillant!

RÉGION: Vénétie

CÉPAGES: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

VIGNOBLE : Situé dans les villes de Valdobbiadene et de Conegliano, à 250m d'altitude.

VINIFICATION: Bref contact peau-moût à basse température pour obtenir la couleur. Première fermentation en cuves inox et prise de mousse en autoclaves.

ROBE : Rosé brut couleur pétale de rose.

NEZ : Parfums de petits fruits rouges avec des notes minérales et florales.

BOUCHE: Le palais est agréablement frais et sec avec une pulpe doucement tannique et une mousse persistante.

ACCORD: À servir frais (6-8°) avec de la charcuterie, des plats de viande ou de champignons, des soupes de poisson ou de légumes. Exceptionnel avec le parmesan, le veau et le thon

Siège Social

18, rue Magellan 94370 Sucy-en-Brie

www.meregalli.fr

info@meregalli.fr

Code APE 4834 Z