



MEREGALLI FRANCE



VECCHIO MORO IGP - DOMAINE MORO RINALDINI



Produit pour la première fois en 1996 à l'occasion du centième anniversaire du « Moro », le père Rinaldini fondateur du domaine.

RÉGION : Emilie-Romagne

CÉPAGES : 85% Lambrusco Grasparossa, 10% Ancellotta, 5% Marzemino.

VIGNOBLE : Se situe sur la commune de Saint-Hilaire d'Enza.

VINIFICATION : Vendanges tardives en caissettes, la fermentation s'effectue à température contrôlée puis une fermentation secondaire a lieu en cuve inox à une température contrôlée avec de la levure de greffage.

ROBE : Rouge rubis intense et profond - pétillante et pleine de vivacité.

NEZ : Notes de fruits rouges et noirs.

BOUCHE : Riche d'une effervescence fine, crémeuse et délicate. Corps franc, équilibré et structuré. Bouche épanouie, veloutée et dense à la fois avec une finale aux tanins délicats, nette et invitante.

ACCORD : Accompagne les hors-d'œuvre, les plats de légumes ou de viandes farcis, les viandes grillées et rôties.