



MEREGALLI FRANCE



MESSIIO - MAREMMA TOSCANA DOC - DOMAINE FERTUNA



FERTUNA



Puissant, tannique, complexe et corsé.
Un vin d'une concentration, d'une intensité et d'une persistance gustative exceptionnelles.

RÉGION : Toscane

CÉPAGE : 100% Merlot

VIGNOBLE : Situé dans la commune de Gavorrano, sur des sols rocaillieux contenant du limon et de l'argile.

VINIFICATION : Fermentation en cuve inox, vieillissement pendant 12 mois en barrique de chêne français. Affinage en bouteille durant six mois.

ROBE : Rouge rubis très intense aux reflets grenat.

NEZ : Intense et puissant, aux senteurs de fruits noirs et aux notes vanillées.

BOUCHE : Ample et chaleureuse, évoluant sur des arômes de tabac, de chocolat et de caramel.

ACCORD : Idéal avec des viandes en sauce, de la charcuterie et des fromages corsés. S'accordera particulièrement bien avec des viandes rouges grillées, des ragoûts et du gibier.



GRUPPO
MEREGALLI
meregalli.com

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