



MEREGALLI FRANCE



**ROSÉ DOC MAREMMA TOSCANA – DOMAINE FERTUNA**



FERTUNA



Un rosé qui représente pour Fertuna une nouvelle étape caractérisée par une grande expression aromatique et une agréable élégance.

**RÉGION :** Toscane

**CÉPAGE :** 100% Sangiovese

**VIGNOBLE :** Situé dans la commune de Gavarrano, sur des sols caillouteux et argileux.

**VINIFICATION :** La vinification de raisins rouges en rosé s'effectue à une température contrôlée (18°) dans des cuves inox pendant 14 jours.

**ROBE :** Rose tendre

**NEZ :** Ce vin rosé livre des nuances délicates et complexes de fruits des bois et de pêche.

**BOUCHE :** Bonne sapidité, équilibre parfait avec une surprenante finale longue et agréable.

**ACCORD :** Parfait en apéritif, il s'accordera admirablement avec des plats de la cuisine italienne, du poisson, des viandes blanches, des crudités et des fromages à pâte molle.