



MEREGALLI FRANCE



ROSÉ – CASTEL DEL MONTE DOC – DOMAINE RIVERA



L'un des rosés qui a marqué l'histoire de l'œnologie italienne. Ses caractéristiques sont liées au cépage utilisé, le Bombino Nero, cultivé exclusivement dans les Murge, dans la zone du Castel del Monte.

RÉGION : Pouilles

CÉPAGE : 100% Bombino Nero

VIGNOBLE : Situé sur les collines des Murge entre 250 et 300m d'altitude. Le rendement moyen est de 90-100 quintaux de raisin par hectare.

VINIFICATION : Vendange fin septembre. Le moût reste au contact des peaux dans des cuves en acier durant environ 18 heures, puis, après séparation, la fermentation continue entre 18 et 20°C pendant 10 jours.

ROBE : Rose clair aux reflets violacés.

NEZ : Bouquet intense et fruité aux notes de fraise et de cerise.

BOUCHE : Fraiche et fruitée, agréablement acidulée. Finale longue et sèche.

ACCORD : Accompagnera parfaitement la cuisine méditerranéenne. A servir entre 10 et 12°C.