



MEREGALLI FRANCE



TRE TORRI - CARIGNANO DEL SULCIS DOC - DOMAINE SANTADI



Le Tre Torri est un rosé sarde au caractère délicat.

RÉGION : Sardaigne

CÉPAGE : 100% Carignano

VIGNOBLE : Situé dans la province de Sulcis, où les sols sont argileux, sablonneux et calcaires de texture moyenne.

VINIFICATION : Les vendanges se déroulent de la mi-septembre à la mi-octobre. Égrappage, brève macération et pressurage avec les peaux pendant 14-16 heures à basse température permettent de préserver les arômes. Vinification en blanc à température contrôlée.

ROBE : Belle robe rose brillante aux reflets cerise.

NEZ : Fruité, aux senteurs de fruits de bois et de fraise.

BOUCHE : Bouche franche et vive, dotée d'une belle fraîcheur et d'un bon équilibre. Belle persistance.

ACCORD : S'accorde bien avec les plats de la cuisine italienne à base de pâtes, les fromages crémeux, les poissons et les viandes blanches.