



MEREGALLI FRANCE



FARO DOC – DOMAINE LE CASEMATTE



L'appellation DOC Faro a pour la première fois été reconnue en 1976. C'est une des plus petites appellations d'Italie, réalisée à partir de cépages autochtones siciliens.

RÉGION : Sicile

CÉPAGES : 55% Nerello Mascalese, 25% Nerello Cappuccio, 10% Nocera, 10% Nero d'Avola

VIGNOBLE : Situé à Faro Superiore, près de Messina, entre 250 et 370m d'altitude, sur des sols argilo-calcaires.

VINIFICATION : Vendange manuelle en petites caisses, à partir de la troisième semaine de septembre. Elevage en fût de chêne français de petite taille pendant 9 mois. Affinage en bouteille pendant six mois.

ROBE : Rouge rubis aux reflets foncés et brillants

NEZ : Arômes amples et élégants de fruits rouges mûrs, évoquant des notes florales et épicées de noix de muscade et de poivre, sur un fond de bois noble.

BOUCHE : La bouche est ronde, ample, fruitée et dévoile un équilibre entre les tanins fins et serrés, offrant à ce vin une finale profonde et persistante.

ACCORD : Accompagne les viandes rouges grillées, le gibier, la volaille noble et les fromages affinés.