



MEREGALLI FRANCE



AGLIANICO DEL MOLISE DOC BIORGANIC – DOMAINE DI MAJO NORANTE

DI MAJO NORANTE



Bien avant Jésus Christ, les Phéniciens apportèrent l'Aglianico en Italie depuis la Grèce et principalement depuis l'île d'Eubée. De cet ancien cépage remarquable mais de maîtrise délicate est issue la cuvée Aglianico Biorganic.

RÉGION : Molise

CÉPAGE : 100% Aglianico

VIGNOBLE : Les vignobles se situent à Ramitello - C.da Camarda en Molise, où le sol est argileux et sableux.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle avec macération pelliculaire d'environ un mois, fermentation malolactique complète. Affinage en partie en cuve inox, en partie en foudre avant 6 mois d'affinage supplémentaire en bouteille.

ROBE : Pourpre aux légers reflets orangés.

NEZ : Ce vin offre un bouquet intense et vineux aux arômes de fruits rouges mûrs.

BOUCHE : La bouche est ample, de structure tannique dosée où le côté fruité s'entremêle de senteurs d'amande. Une jolie finale fraîche.

ACCORD : Idéal avec des viandes rouges ou des pâtes au fromage.