



MEREGALLI FRANCE



**RAMI – FALANGHINA DEL MOLISE DOC – DOMAINE DI MAJO NORANTE**

DI MAJO NORANTE



Avec la collaboration avisée de Riccardo Cottarella, réputé œnologue italien, Di Majo Norante produit d'excellents vins dans la région italienne peu connue mais délicieuse de Molise, située dans le sud de l'Adriatique, comme le Rami.

**RÉGION :** Molise

**CÉPAGES :** 90% Falanghina, 10% Fiano

**VIGNOBLE :** Assemblage issu d'une sélection des meilleures grappes de Falanghina et Fiano en provenance des parcelles du vignoble de Ramitello. Zone de production Martarosa.

**VINIFICATION :** Macération pelliculaire à froid pendant 24-36h, fermentation en cuve inox à température contrôlée. Affinage en bouteille.

**ROBE :** Jaune paille.

**NEZ :** Un agréable parfum frais persistant aux senteurs de fruits mûrs, de pêches et d'abricots.

**BOUCHE :** Sec et tendre à la fois, il est ample avec une belle énergie, avec des notes légèrement acidulées et un retour d'amande caractéristique du cépage majoritaire.

**ACCORD :** Ce vin s'accompagne parfaitement avec des *antipasti* légers et se marie à merveille avec les crustacés et la cuisine de la mer.