



MEREGALLI FRANCE



BIANCO DI MORGANTE – DOMAINE MORGANTE

MORGANTE



Énigmatique, excentrique et inattendu, le Bianco di Morgante est un vin blanc vinifié entièrement à partir de Nero d'Avola, le cépage rouge le plus noble de la Sicile. Ce vin tout simplement unique charme par sa finesse.

RÉGION : Sicile

CÉPAGE : 100% Nero d'Avola

VIGNOBLE : Situé dans la commune de Grotte, dans la province d'Agrigento, une région vallonnée entre 400 et 550m d'altitude. Le climat méditerranéen est très caractéristique de cette province et les sols argilo-calcaires constituent les principaux éléments du terroir.

VINIFICATION : Vendange début septembre, pressurage puis débourbage statique. Le moût ainsi clarifié est ensuite décanté en cuves inox, où une fermentation prend place à 16°C. Le vin est vieilli durant 4 à 5 mois en cuves inox et 2 mois en bouteilles avant la commercialisation.

ROBE : Jaune paille dorée aux reflets brillants.

NEZ : Élégantes notes florales et fruitées, en particulier de pêche et d'écorces de cèdre.

BOUCHE : Bouche riche et surprenante grâce à sa grande fraîcheur et une agréable synergie entre l'acidité et la sapidité qui prolonge la persistance.

ACCORD : Il saura mettre en valeur les fromages frais, les risottos aux fruits de mer et les plats de poisson.

A servir à 12°C.