



MEREGALLI FRANCE



LE RUVE – COLLINE PESCARESI IGT – DOMAINE LA VALENTINA

LA VALENTINA



La Valentina nous offre un vin doux, à la structure agréable. Ses notes fruitées sont bien équilibrées avec la touche minérale et offrent une grande fraîcheur.

RÉGION : Les Abruzzes

CÉPAGE : 100% Fiano

VIGNOBLE : Situé dans la province de San Valentina, à 300m d'altitude sur des sols argileux.

VINIFICATION : Vendange durant la première semaine de septembre. Fermentation et macération en cuves inox de premier, deuxième et troisième passage. Affinage en bouteille durant 4 mois.

ROBE : Jaune aux reflets verts pâles, brillante et limpide.

NEZ : Beau bouquet de fleurs et de fruits blancs aux parfums intenses, purs et profonds.

BOUCHE : Belle attaque immédiate, soyeuse et sapide aux arômes de poire, d'abricot et de jasmin. Finale aux notes d'amande à la grande longueur.

ACCORD : Idéal avec des soupes de poisson, des fruits de mer, des viandes blanches, des crustacés et un tartare de thon.