



MEREGALLI FRANCE



RADICI – FIANO DI AVELLINO DOCG – DOMAINE MASTROBERARDINO

Mastroberardino
1878



Fruit d'une longue recherche, ce vin ne se retrouve pas en dehors de son environnement d'origine. Mastroberardino a sauvé ce cépage de l'extinction dans les années 40. C'est un vin qui doit être dégusté avec une certaine attention, pour ne pas passer à côté des propriétés spécifiques du raisin. Ses arômes de pommes, de poires et d'ananas ainsi que sa structure onctueuse sont quelques-unes de ses caractéristiques propres.

RÉGION : Campanie

CÉPAGE : 100% Fiano di Avellino

VIGNOBLE : Le domaine Santo Stefano del Sole, sols sablonneux, bien drainés, riches en minéraux. Les vignobles Fiano di Avellino sont exposés Sud-Ouest, altitude de 550m.

VINIFICATION : Vendange manuelle durant la deuxième moitié d'octobre. Vinification classique en blanc en cuves d'acier inox à température contrôlée. Affinage en bouteille pendant trois-quatre mois.

ROBE : Jaune paille brillant.

NEZ : Arômes d'agrumes et de fruits blancs : des notes de pêche, de pomme, de poire et d'ananas, avec un soupçon d'acacia, de noisettes grillées, de miel et d'aubépine.

BOUCHE : Juteuse, expansive, fruitée, fraîche, soyeuse, légèrement épicée avec une poussée minérale et un dynamisme élégant. Les senteurs de pêche blanche et de pamplemousse évoluent vers des senteurs de fruits secs. La finale est longue et persistante.

ACCORD : Excellent en apéritif pour accompagner les noisettes grillées croustillantes, parfait pour accompagner tous les plats de la mer, les viandes blanches et du fromage frais, en particulier la mozzarella.