



MEREGALLI FRANCE



CATARRATTO PACCAMORA – TERRE SICILIANE IGP – DOMAINE CURATOLO ARINI



Ce Catarratto Paccamora se reconnaît par son agréable timbre minéral qui lui donne un caractère incroyable.

RÉGION : Sicile

CÉPAGE : 100% Catarratto

VIGNOBLE : Au cœur de la Sicile occidentale, près de la commune de Salemi, au nord-est de Marsala, à environ 300m d'altitude. Les vignes sont exposées à l'est sur un sol à la texture moyenne à tendance sableuse.

VINIFICATION : Après l'égrappage et la macération à froid, les raisins sont pressés délicatement avant la fermentation en cuve inox à 17°C pendant 10 à 12 jours.

ROBE : Jaune claire avec des reflets verts.

NEZ : Notes de fruits tropicaux, florales et de pomme.

BOUCHE : Riche de fruits blancs avec une élégante note saline et une agréable fraîcheur.

ACCORD : A déguster avec du poisson, des crustacés et des légumes.