



MEREGALLI FRANCE



Badia a Coltibuono

BADIA A COLTIBUONO

CHIANTI CLASSICO - BIO

DOCG CHIANTI CLASSICO BIO

Élaboré dans le respect de la biodiversité, de la santé des travailleurs et de l'environnement, le Chianti Classico Badia a Coltibuono provient de vignobles situés à Monti in Chianti. Structuré mais élégant, il incarne la tradition du Chianti Classico et s'adresse à une clientèle en quête d'authenticité et de durabilité.

RÉGION : Toscane

CÉPAGES : Sangiovese avec cépages traditionnels complémentaires.

VIGNOBLE : Situé entre 260 et 370m d'altitude, sur des sols argilo-calcaires.

VINIFICATION : Fermentation naturelle avec levures indigènes ; macération de trois semaines avec pigeages et délestage ; élevage de 12 mois en fûts de chêne.

ROBE : Rouge rubis brillante.

NEZ : Parfums d'iris, de violette, de cerise griotte, de tabac et de poivre noir.

BOUCHE : Une bouche ronde, fraîche et sapide, grâce à une acidité modérée et des tannins bien équilibrés. Assez chaud et persistant. Il présente des senteurs minérales, de fruits des bois, de cuir et des arômes de torréfaction.



MEREGALLI FRANCE SAS
ZI Leader Club
18, rue Magellan
94370 Sucy-en-Brie
Tél. +33 01 56 74 14 90
Fax +33 01 56 74 14 99
www.meregalli.fr
info@meregalli.fr

Siège Social
18, rue Magellan
94370 Sucy-en-Brie
N° Tva : FR75 378 921 209
RCS Créteil : 378 921 209
N° Accises FR001 613 E 0022
Code APE 4834 Z