



MEREGLI FRANCE



SAN FABIANO CALCINAIA



SAN FABIANO CALCINAIA

CHIANTI CLASSICO BIO

CHIANTI CLASSICO DOCG

Très belle expression de ce terroir, c'est un Chianti Classico qui se présente avec une robe rubis, lumineuse et dont les premières notes sont fraîches voire incisives. Quelques instants d'aération (ou une ouverture une demi-heure avant) lui permettent de se révéler pleinement.

RÉGION : Toscane

CÉPAGES : 90% Sangiovese, 10% cépages complémentaires

VIGNOBLE : Situé entre 250 m (San Fabiano) et 450 m (Celleole) d'altitude, avec une exposition sud-ouest.

VINIFICATION : Sélection rigoureuse des raisins à la vigne et en cave ; fermentation à température contrôlée avec une macération moyenne à longue sur les peaux (10 à 15 jours) ; pressurage doux. L'assemblage a lieu après l'élevage pour garantir une qualité optimale. Affinage en tonneaux de second passage pendant environ 12 mois, suivi d'un affinage en bouteille d'au moins 6 mois.

ROBE : Rouge rubis intense avec de légères nuances grenat.

NEZ : Fin et persistant, avec des arômes de violette, de fruits mûrs et d'épices.

BOUCHE : Structurée et équilibrée, avec une belle fraîcheur accompagnant des tannins puissants mais veloutés. Longue persistance aromatique.



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