



MEREGALLI FRANCE

Speri
VITICOLTORI

SPERI

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE SANT'URBANO *VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC*



Ce vin est sans conteste l'un des plus importants de la zone du Valpolicella. Il se démarque par sa grande élégance, sa complexité et sa forte personnalité qui lui prêtent un grand potentiel de vieillissement.

RÉGION : Vénétie

CÉPAGES : 75% Corvina Veronese e Corvinone, 20% Rondinella, 5% Molinara

VIGNOBLE : Situé sur la colline Monte Sant'Urbano entre 280 et 350m d'altitude sur un terrain d'origine volcanique de type argilo-calcaire.

VINIFICATION : Vendange manuelle fin septembre. Après un léger séchage en caisses, la vinification en rouge au contact des peaux commence en novembre durant 8 jours, avec des remontages quotidiens. Affinage de 24 mois en fût de chêne d'Allier, puis 12 mois en bouteille.

ROBE : Rouge rubis intense.

NEZ : Bouquet ample et enveloppant avec des arômes de fruits et d'herbes aromatiques.

BOUCHE : Notes épicées, palais plein et affirmé, doux et élégant.



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