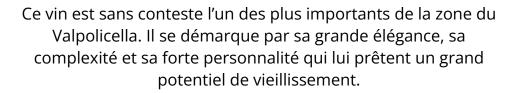




## **SPERI**

## VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE SANT'URBANO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC





**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

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

Siège Social

18, rue Magellan