



MEREGALLI FRANCE

BARBARESCO GALLINA – BARBARESCO DOCG – DOMAINE ODDERO



ODDERO

Le Barbaresco Gallina se caractérise par son élégance grâce à son bouquet raffiné et ses tanins affirmés. Comme le Barolo, le Barbaresco est produit à partir du Nebbiolo. Le Barbaresco est un peu plus chaleureux, plus sec et plus doux que le Barolo. Ses tanins lui donnent un potentiel de vieillissement exceptionnel.

RÉGION : Piémont

CÉPAGE : 100% Nebbiolo

VIGNOBLE : Situé dans la commune de Neive Gallina, à 200m d'altitude.

VINIFICATION : Sélection manuelle des raisins. Vendange la première semaine d'Octobre. Égrappage, foulage et pressurage très délicats suivis par une fermentation et une macération de 25 jours à 28°C. Fermentation malolactique en décembre. Élevage en foudres de chêne durant 24 mois et affinage en bouteille durant 6 mois.

ROBE : Rouge rubis aux reflets grenat.

NEZ : Le nez frais et solaire développe des arômes mêlés de fruits rouges mûrs, d'épices et de violette typiques du Nebbiolo.

BOUCHE : Finesse particulière en bouche, ce vin est complexe et équilibré. Les tanins sont persistants.

ACCORD : Parfait pour accompagner plusieurs plats traditionnels italiens comme un *risotto al tartufo bianco*, un *agnolotti al tartufo*, une *melanzane alla parmigiana*, un *ossobuco* et bien d'autres.



GRUPPO
MEREGALLI
meregalli.com

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