



MEREGALLI FRANCE

CHIANTI CLASSICO DOCG BIO – DOMAINE SAN FABIANO CALCINAIA



SAN FABIANO CALCINAIA



Très belle expression de ce terroir, ce Chianti se présente avec une robe rubis lumineuse et des notes 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 dans la commune de San Fabiano, à 250m d'altitude.

VINIFICATION : Sélection sur grappe dans la vigne et sur table de tri. Macération de 10 à 15 jours et fermentation à température contrôlée. Affinage en barrique de chêne de 1er et 2eme passage entre 20 et 22 mois suivi d'un affinage en bouteille d'au moins 6 mois. Les fermentations et affinages ont lieu séparément selon les cépages et provenances avant assemblage final en barrique durant un an.

ROBE : Rouge rubis profond aux reflets grenat.

NEZ : Des arômes classiques de fruits rouges et des notes intenses d'épices.

BOUCHE : En bouche ce Chianti est direct, ferme, avec toute la complexité qui provient de ce grand terroir.

ACCORD : Idéal avec tous les plats de viandes blanches et rouges. Particulièrement indiqué avec les soupes et les fromages frais.



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