



MEREGALLI FRANCE



la Collina dei Ciliegi[®]



LA COLLINA DEI CILIEGI

AMARONE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

RÉGION : Vénétie

CÉPAGES : Corvina, Corvinone e Rondinella

VIGNOBLE : Situé en hauteur à Grezzana sur un sol argileux et calcaire.

VINIFICATION : Les raisins sont récoltés manuellement en septembre, puis subissent un passerillage de 100 jours, entraînant une perte de poids de 40 %. La fermentation se déroule en cuves inox à une température de 15-20 °C pendant 25 jours, avec des remontages quotidiens. Le vin est ensuite élevé pendant 24 mois en barriques et tonneaux de chêne français, avant d'être affiné en bouteille durant 6 mois.

ROBE : Rouge grenat foncé, brillante.

NEZ : Bouquet complexe et somptueux, avec des notes de griottes, de confiture, d'épices et une touche finale de cuir.

BOUCHE : Pleine, enveloppante, puissante et délicate à la fois, avec une finale longue et équilibrée.

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