



MEREGALLI FRANCE

MERLOT VISTORTA BIOLOGICO – FRIULI GRAVE DOC
DOMAINE VISTORTA CONTE BRANDOLINI D'ADDA



Conte Brandolini
D'ADDA



Dans un style profondément bordelais, Brandolini démontre ici sa parfaite maîtrise du cépage Merlot.

RÉGION : Frioul-Vénétie julienne

CÉPAGE : 100% Merlot

VIGNOBLE : Planté dans le Vistorta, un domaine de 200 hectares situé dans l'ouest du Frioul-Vénétie Julienne avec un sol argileux riche en chaux.

VINIFICATION : Vendanges manuelles en petites caisses, fermentation en cuve inox avec macération pelliculaire entre 2 et 3 semaines. Fermentation malolactique complète en barrique de chêne français puis élevage pendant 18 mois avant un long affinage en bouteille.

ROBE : Pourpre profonde et brillante.

NEZ : Nez intense où des délicates touches fumées introduisent un bouquet de fruits rouges et noirs de cerise, de soupçons de cassis, de prune et de coriandre.

BOUCHE : La panoplie aromatique résonne d'un magnifique écho, porté par une structure soyeuse aux tannins nobles et calibrés. Senteurs de fruits rouges et de rose en finale.

ACCORD : Excellent avec de la charcuterie, des fromages, des plats de la cuisine italienne traditionnelle, de la viande rouge et du gibier.