



MEREGALLI FRANCE

NASTAGIO – BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG – DOMAINE COL D'ORCIA



Le Nastagio est le fruit de nombreuses recherches sur les clones de Sangiovese menées depuis plus de vingt ans de collaboration scientifique, en particulier avec l'Université de Florence. Le vieillissement en barriques et en grands fûts représente l'union entre tradition et modernité. Le vin atteint l'équilibre olfactif en gagnant en arômes tertiaires élégants, ce qui permet une augmentation de la complexité et l'exaltation des arômes typiques du Sangiovese.

RÉGION : Toscane

CÉPAGE : 100% Sangiovese (localement appelé Brunello).

VIGNOBLE : Situé entre les fleuves Orcia et Ombrone, aux pieds de la colline de Sant'Angelo en Col.

VINIFICATION : Vendange manuelle mi-octobre. La fermentation et la macération durent entre 18 et 20 jours en cuves inox thermo-régulées. Après le soutirage, le vin est élevé en tout pendant 48 mois : 12 en tonneaux de 500 litres en chêne français, 24 dans de grands fûts de chêne de Slavonie et 12 en bouteilles.

ROBE : Rouge rubis aux reflets grenat.

NEZ : Nez fruité aux notes de cerises mûres aux notes intégrées d'épices et des saveurs grillées due à l'élevage en tonneaux.

BOUCHE : Vin à la grande structure, ample et persistant. Tanins souples et mûrs. Un arrière-goût long, agréable et savoureux.

ACCORD : Idéal avec de la viande rouge, de la volaille, du gibier et des fromages affinés.



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