



MEREGALLI FRANCE

SPEZIERI ROSSO BIOLOGICO – TOSCANA IGT – DOMAINE COL D'ORCIA



Le Spezieri tire son nom des marchands d'épices de Florence qui maîtrisaient l'art d'assembler les saveurs et les arômes. C'est un assemblage issu du Sangiovese et du fameux Cilieggiolo régional, qui ajoute une touche d'épices exaltant la complexité des arômes. Composé avec grand soin, il vous séduira par sa finesse et sa subtilité.

RÉGION : Toscane

CÉPAGES : 80% Sangiovese, 15% Cilieggiolo, 5% Merlot & Cabernet Sauvignon

VIGNOBLE : Situé entre le fleuve Ombrone et la rivière Orcia, aux pieds de la colline de Sant'Angelo en Col.

VINIFICATION : Cuvaison de 8 à 10 jours à température contrôlée de 26°C afin de ne pas abîmer l'intensité du fruit qui fait toute sa caractéristique, puis bref élevage en cuve inox avant d'être rapidement mis en bouteille pour conserver sa merveilleuse fraîcheur.

ROBE : Rouge rubis intense aux reflets violacés.

NEZ : Bouquet plein et fruité aux arômes de cerises mûres, de fruits des bois et de violette, associés à des notes d'épices douces, de poivre et de torréfaction.

BOUCHE : La bouche est fruitée, fraîche, fluide, lisse et offre une certaine rondeur, un corps soyeux. Un vin très plaisant au palais, tout en souplesse.

ACCORD : Idéal avec des risottos, des pizzas, des pâtes, des grillades, du gibier et du fromage.



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