



MEREGALLI FRANCE



Badia a Coltibuono



BADIA A COLTIBUONO

CHIANTI CLASSICO - BIO



DOCG CHIANTI CLASSICO BIO

Un grand vin qui fait honneur à une appellation célèbre mais inconstante. C'est un vin à base de cépages Sangiovese et Canaiolo principalement, cultivés dans les terres de Badia a Coltibuono. Ce vin est considéré comme un des symboles les plus représentatifs du Chianti Classico

RÉGION : Toscane

CÉPAGES : Sangiovese, Canaiolo, Cilieggiolo, Colorino

VIGNOBLE : Situé entre 250 et 370m d'altitude, sur des sols argilo-calcaires.

VINIFICATION : La vendange est manuelle et la fermentation avec macération des peaux dure 3 semaines. Le vin repose 12 mois en foudre avant d'être mis en bouteille.

ROBE : Rouge rubis brillant.

NEZ : Parfums d'iris, de violette, de cerise griotte, de tabac et de poivre noir.

BOUCHE : Une bouche ronde, fraîche et sapide, grâce à une acidité modérée et des tannins bien équilibrés. Assez chaud et persistant. Il présente des senteurs minérales, de fruits des bois, de cuir et des arômes de torréfaction.

ACCORD : Idéal avec de la viande rouge ou du fromage.

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