



MEREGALLI FRANCE



GUALDO DEL RE®



GUALDO DEL RE

SANGIOVESE

SUVERETO DOCG

RÉGION : Toscane

CÉPAGES : Sangiovese

VIGNOBLE : Situé à Suvereto à 100 m d'altitude, sur des sols composés d'argile, de pierre et de limon.

VINIFICATION : Fermentation alcoolique en cuves d'acier inoxydable à température contrôlée. La fermentation malolactique se déroule en barriques. L'élevage a lieu en barriques neuves et de second passage pendant 12 mois. L'affinage en bouteille dure au minimum 12 mois avant sa mise sur le marché.

ROBE : Rouge rubis intense et brillant.

NEZ: Association harmonieuse de notes fruitées et épicées, avec des arômes de cerise et de griotte, accompagnés de nuances de cacao et de tabac.

BOUCHE: Belle structure avec des tanins mûrs et soyeux. Longue persistance gustative.

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