



MEREGALLI FRANCE

LUIGI GIORDANO

A Z I E N D A A G R I C O L A
B A R B A R E S C O



LUIGI GIORDANO
BARBARESCO ASILI
BARBARESCO D.O.C.G.

Un des crus les plus renommés de la production de Barbaresco.
Fin et puissant, ce vin au grand potentiel de vieillissement est
unique

RÉGION : Piémont

CÉPAGES : 100% Nebbiolo

VIGNOBLE : Situé sur les collines les plus prestigieuses du Barbaresco comme Montestefano, Asili, Ronchi et Cavanna.

VINIFICATION : Macération en rouge traditionnelle de 12-15 jours, avec fermentation à température contrôlée dans des récipients en acier et fréquents remontages. Le vin vieillit pendant environ 18 mois dans de grands fûts en chêne de Slavonie, puis est affiné en bouteille pendant au moins 6 mois.

ROBE : Rouge grenat prononcée.

NEZ: Parfum généreux et intense, avec des notes florales prononcées et fruitées de confitures. Quelques touches d'épices.

BOUCHE: Saveur sèche, pleine et élégante.

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