



MEREGALLI FRANCE



**COL D'ORCIA**



**Brunello di Montalcino**

*Brunello di Montalcino* DOC



A la manière des grands producteurs traditionnels de Montalcino, Col d'Orcia utilise depuis toujours des grands tonneaux en chêne de Slavonie pour la maturation du Brunello. Cette tradition respecte l'essence même du Sangiovese qui réside dans son potentiel de vieillissement, dans l'amélioration du vin à travers son long affinage, d'abord dans le bois puis en bouteille.

**RÉGION:** Toscane

**CÉPAGES:** 100% Sangiovese

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

**VINIFICATION:** Fermentation à température contrôlée inférieure à 28°C en cuve inox. Affinage de 36 mois en foudre de chêne puis affinage de quelques mois en bouteille.

**ROBE:** Rouge rubis intense aux légères nuances violettes.

**NEZ:** Le bouquet ample et complexe met en valeur les arômes délicats et rappelle les petits fruits rouges mûrs tels que la cerise et la mûre. Tout est bien intégré avec les notes de chêne et les arômes de vanille provenant de la longue maturation en bois.

**BOUCHE:** Le vin est puissant, fin et persistant, avec des tanins mûrs et agréables. Il présente une grande structure complexe. En bouche, il est long, élégant et savoureux, avec des notes fruitées.

**MEREGALLI FRANCE SAS**

18, rue Magellan 94370, Sucy-en-Brie (FR)

[www.meregalli.fr](http://www.meregalli.fr) / [info@meregalli.fr](mailto:info@meregalli.fr)

+33 01 56 74 14 90