



MEREGALLI FRANCE

SUAVIA



SUAVIA

MONTE CARBONARE BIO

SOAVE CLASSICO DOC



Les vignes plongent leurs racines dans une terre très noire, un véritable résidu de volcan. Il en résulte un vin à la personnalité marquée: franc et authentique, avec une minéralité tranchante.

RÉGION : Vénétie

CÉPAGES : 100% Garganega

VIGNOBLE : Le sol est exposé au nord-est et au nord-ouest, à une altitude de 280 mètres. Caractérisé par des sols volcaniques profonds à texture argileuse.

VINIFICATION : La fermentation alcoolique se déroule en cuves d'acier inoxydable pendant 16 jours, à température contrôlée de 14-16 °C. Le vin mûrit pendant 12 mois en contact avec les lies fines dans des cuves d'acier. Une seule filtration légère sur membrane est réalisée avant la mise en bouteille. Enfin, le vin est affiné pendant 6 mois en bouteille.

ROBE : Jaune paille brillante.

NEZ: Légèrement fumé, il présente des arômes de pierre à fusil ainsi que des notes d'agrumes et de fleurs sauvages.

BOUCHE: Crémeux et élégant. Grande fraîcheur et sapidité. Finale sèche et très persistante.

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