



MEREGALLI FRANCE

Conte Brandolini
D' A D D A

CONTE BRANDOLINI D'ADDA



STOMO - BIO
DOC FRIULI GRAVE



RÉGION : Frioul-Vénétie Julienne

CÉPAGES : 100 % Merlot

VIGNOBLE : Planté dans la commune de Vistorta de Sacile, sur un sol argileux-calcaire riche en chaux.

VINIFICATION : Fermentation alcoolique en cuves de ciment à une température de 26-28 degrés pendant 8 jours. Macération post-fermentaire pendant 5-8 jours à une température moyenne de 22 °C. Ensuite, le soutirage et la fermentation sont déclenchés naturellement à une température contrôlée dans une cuve en ciment.

ROBE : Rouge rubis.

NEZ : Des notes légères de fruits rouges avec des nuances de confiture. Des souvenirs de cassis, griotte, prune et coriandre.

BOUCHE : Bouche fraîche avec des tanins agréables et terreux. Se termine sur des notes de fruits rouges et de roses.

ACCORD : Parfait en tant que vin d'ouverture et compagnon idéal pour les charcuteries, les fromages à maturation moyenne, les pâtes au four et la viande rouge.

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