



MEREGALLI FRANCE



COL D'ORCIA



Pinot Grigio

Toscana IGT



RÉGION: Toscane

CÉPAGES: 100% Pinot Grigio

VIGNOBLE: Situé entre le fleuve Ombrone et la rivière Orcia, aux pieds de la colline de Sant'Angelo en Col, à environ 250m d'altitude.

VINIFICATION: Vendanges manuelles avec une sélection rigoureuse durant les premières heures fraîches du matin. Stockage en chambre froide à 9°C avant un pressurage doux comprenant la séparation du moût. Fermentation durant 10 jours à 17°C. Embouteillage précoce début décembre.

ROBE: Jaune paille aux reflets verts

NEZ: Bouquet floral complexe et profond, dont ressortent des notes typiques de poire et de pêche blanche.

BOUCHE: Frais et sapide, doté d'une acidité agréable. Arrière-goût plein et persistant.

ACCORD: Idéal avec des amuse-bouche froids légers, des salades de légumes ou des plats de poissons. A servir à 11°C.

MEREGALLI FRANCE SAS

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

www.meregalli.fr / info@meregalli.fr

+33 01 56 74 14 90