



MEREGALLI FRANCE



COL D'ORCIA

COL D'ORCIA



Rosso di Montalcino

*Rosso di Montalcino* DOC



Le Rosso di Montalcino est aujourd'hui un vin classique. Il est produit à partir de grappes de Sangiovese qui sortent un an avant la vendange de façon à maintenir toute leur fraîcheur et leur teneur en fruit. En résulte un vin jeune empli de l'intensité du terroir que seul le Montalcino est capable de transmettre

**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 12 mois en foudre de chêne puis affinage de quelques mois en bouteille.

**ROBE:** Rouge rubis profond.

**NEZ:** Complexe et agréable, les notes fruitées, principalement de cerise et de petits fruits rouges, sont combinées avec des nuances épicées.

**BOUCHE:** Bonne structure, douce et enveloppante. Les tanins sont présents mais soyeux, menant à une finale longue, persistante et agréablement fruitée.

---

**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