



MEREGALLI FRANCE

SUAVIA



SUAVIA

SOAVE CLASSICO BIO
SOAVE CLASSICO DOC



Le Soave est un vin italien historique. Frais, fruité et d'une grande buvabilité, ce vin possède un caractère unique et distinctif.

RÉGION : Vénétie

CÉPAGES : 100% Garganega

VIGNOBLE : Situés sur différentes parcelles dans de collines caractérisées par diverses expositions et sur des sols d'origine volcanique au cœur du Soave Classico, à une altitude de 300 mètres.

VINIFICATION : La vendange manuelle est suivie d'une fermentation en cuve d'acier pendant 14 jours à une température contrôlée de 15-18°C. Une partie du vin subit une fermentation malolactique suivie d'un vieillissement de 5 mois au contact des lies fines en cuves d'acier.

ROBE : Jaune paille avec des reflets verts.

NEZ: Le vin révèle des fragrances fraîches de fleurs blanches et de fruit de bois accompagnées de notes végétales et minérales.

BOUCHE: Le vin offre une sensation juteuse et équilibrée, où une trace salée se marie avec la fraîcheur et la douceur.

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