



MEREGALLI FRANCE



COL D'ORCIA



Spezieri

Toscana Rosso IGT Bio

Le Spezieri tire son nom des marchands d'épices de Florence qui maîtrisaient l'art d'assembler les saveurs et les arômes. C'est un assemblage issu du Sangiovese et du fameux Ciliegiolo régional, qui ajoute une touche d'épices exaltant la complexité des arômes. Composé avec grand soin, il vous séduira par sa finesse et sa subtilité.

**RÉGION:** Toscane

**CÉPAGES:** 80% Sangiovese, 15% Ciliegiolo, 5% Merlot & Cabernet Sauvignon

**VIGNOBLE:** Situé entre le fleuve Ombrone et la rivière Orcia, aux pieds de la colline de Sant'Angelo en Col

**VINIFICATION:** Cuvaison de 8 à 10 jours à température contrôlée de 26°C afin de ne pas abîmer l'intensité du fruit qui fait toute sa caractéristique, puis bref élevage en cuve inox avant d'être rapidement mis en bouteille pour conserver sa merveilleuse fraîcheur

**ROBE:** Rouge rubis intense aux reflets violacés

**NEZ:** Bouquet plein et fruité aux arômes de cerises mûres, de fruits des bois et de violette, associés à des notes d'épices douces, de poivre et de torréfaction

**BOUCHE:** La bouche est fruitée, fraîche, fluide, lisse et offre une certaine rondeur, un corps soyeux. Un vin très plaisant au palais, tout en souplesse

**ACCORD:** Idéal avec des risottos, des pizzas, des pâtes, des grillades, du gibier et du fromage



**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