



MEREGALLI FRANCE

BOROLI



BOROLI

NEBBIOLO 1661

LANGHE DOC

Le Langhe Nebbiolo est l'expression pure du Nebbiolo : un vin frais, qui transmet toutes les caractéristiques distinctives du cépage : des fruits frais et charnus, de l'intensité, et une belle buvabilité.

RÉGION : Piémont

CÉPAGES : 100% Nebbiolo

VIGNOBLE : Situé à Castiglione Falletto, sur un sol argileux et calcaire, avec des traces de sable.

VINIFICATION : La vinification commence par le foulage et l'égrappage. La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves en acier inoxydable pendant 8-9 jours à température contrôlée, suivie par la fermentation malolactique dans les mêmes cuves à température contrôlée. L'affinage a lieu en grands fûts de chêne pendant 3 à 4 mois.

ROBE : Rouge rubis profond.

NEZ : Le parfum est frais et fruité, avec des notes de fruits des bois.

BOUCHE : En bouche, les tanins sont veloutés, harmonieux et équilibrés.

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