



MEREGALLI FRANCE

Conte Brandolini
D' A D D A

CONTE BRANDOLINI D'ADDA CHARDONNAY FRIULI DOC



RÉGION : Frioul-Vénétie julienne

CÉPAGES : 100% Chardonnay

VIGNOBLE : Situé dans la commune de Vistorta di Sacile, sur sols sablo-limoneux.

VINIFICATION : Vendanges durant la dernière décennie d'août. Les raisins sont entièrement égrappés, avec deux techniques de fermentation. 30 % des raisins subissent une cryomacération préfermentaire de 72 heures. Pressurage doux et fermentation alcoolique en réduction à une température moyenne de 15-17 °C pendant 8 à 10 jours. Ensuite, le vin repose dans des cuves en ciment sur lies fines avec bâtonnage hebdomadaire pendant cinq mois.

ROBE : Jaune pâle aux légers reflets verts.

NEZ: Une légère note minérale se mêle à des arômes de pêche et de pomme, avec des nuances florales d'acacia et d'aubépine, des touches d'herbes aromatiques et de fruits frais.

BOUCHE: Une agréable fraîcheur et sapidité avec une finale aux notes d'herbes aromatiques.

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