



MEREGALLI FRANCE



## CHIANTI CLASSICO DOCG BIO – DOMAINE SAN FABIANO CALCINAIA



SAN FABIANO CALCINAIA



Très belle expression de ce terroir, ce Chianti se présente avec une robe rubis lumineuse et des notes fraîches, voire incisives. Quelques instants d'aération (ou une ouverture une demi-heure avant) lui permettent de se révéler pleinement.

**RÉGION** : Toscane

**CÉPAGES** : 90% Sangiovese, 10% cépages complémentaires

**VIGNOBLE** : Situé dans la commune de San Fabiano, à 250m d'altitude.

**VINIFICATION** : Sélection sur grappe dans la vigne et sur table de tri. Macération de 10 à 15 jours et fermentation à température contrôlée. Affinage en barrique de chêne de 1er et 2eme passage entre 20 et 22 mois suivi d'un affinage en bouteille d'au moins 6 mois. Les fermentations et affinages ont lieu séparément selon les cépages et provenances avant assemblage final en barrique durant un an.

**ROBE** : Rouge rubis profond aux reflets grenat.

**NEZ** : Des arômes classiques de fruits rouges et des notes intenses d'épices.

**BOUCHE** : En bouche ce Chianti est direct, ferme, avec toute la complexité qui provient de ce grand terroir.

**ACCORD** : Idéal avec tous les plats de viandes blanches et rouges. Particulièrement indiqué avec les soupes et les fromages frais.



GRUPPO  
MEREGALLI  
meregalli.com

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