



MEREGALLI FRANCE



## COL D'ORCIA

ROSSO DI MONTALCINO - BIO



*ROSSO DI MONTALCINO DOC*

Le Rosso di Montalcino est aujourd'hui un vin classique. Il est produit à partir de grappes de Sangiovese qui sortent un an avant la vendange de façon à maintenir toute leur fraîcheur et leur teneur en fruit. En résulte un vin jeune empli de l'intensité du terroir que seul le Montalcino est capable de transmettre

**RÉGION** : Toscane

**CÉPAGES** : 100% Sangiovese

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

**VINIFICATION** : Fermentation à température contrôlée inférieure à 28°C en cuve inox. Affinage de 12 mois en foudre de chêne puis affinage de quelques mois en bouteille.

**ROBE** : Rouge rubis profond.

**NEZ** : Complexe et agréable, les notes fruitées, principalement de cerise et de petits fruits rouges, sont combinées avec des nuances épicées.

**BOUCHE** : Bonne structure, douce et enveloppante. Les tanins sont présents mais soyeux, menant à une finale longue, persistante et agréablement fruitée.

---

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](http://www.meregalli.fr)  
[info@meregalli.fr](mailto: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