



MEREGALLI FRANCE



LUIGI RIGHETTI

VALPOLICELLA CLASSICO

VALPOLICELLA CLASSICO DOC

RÉGION : Vénétie

CÉPAGES : 70% Corvina, 15% Rondinella, 15% Molinara

VIGNOBLE : Situé à Valgatara, dans la commune de Marano, au cœur de la vallée de la Valpolicella.

VINIFICATION : Vendanges manuelles, pressurage doux puis fermentation à température contrôlée pendant environ 10 jours en cuves inox. Fermentation malolactique complète puis affinage de 6 à 8 mois en cuve inox avant mise en bouteille.

ROBE : Rouge grenat.

NEZ: Agréable, aux notes typiques de cerise griotte, de violette, d'amande, avec une touche de poivre blanc.

BOUCHE: Bouche légère et désaltérante à prédominance fruitée et dotée d'une très belle consistance.

ACCORD: S'accorde bien avec de la viande rouge, du gibier, du rôti de porc, du veau grillé ou du lapin rôti, ainsi qu'avec des fromages à pâte dure.

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