



MEREGALLI FRANCE



SFURSAT DI VALTELLINA DOCG – DOMAINE RAINOLDI



Un des rares vins secs italiens produits après un long séchage des grappes sur des clayettes spéciales. Né dans les années 90, le SfurSAT est produit seulement durant les années les plus favorables. En résulte un vin de grande étoffe, robuste, élégant et profond.

RÉGION : Lombardie

CÉPAGE : 100% Nebbiolo (sous-variété Chiavennasca)

VIGNOBLE : Sur les communes d'Andevenno, de Sondrio, de Trevisio, de Chiuro et de Teglio, entre 300 et 550m d'altitude, sur des sols sablonneux-limoneux.

VINIFICATION : Fermentation d'environ 60 heures et macération à température contrôlée. Pressurage délicat et affinage en fûts de chêne de 18 à 20 mois. Vieillessement en bouteille en cave durant un an.

ROBE : Rouge rubis aux reflets grenat.

NEZ : Intense, épicé, avec des notes de confiture, de noisettes grillées et de raisins secs.

BOUCHE : Chaud, vigoureux, corsé, rond et harmonieux. Belle structure. Très bon potentiel de vieillissement.

ACCORD : Ce vin se marie volontiers avec les fromages affinés. Excellent avec les viandes rouges et le gibier.