



MEREGALLI FRANCE



la Collina dei Ciliegi[®]

LA COLLINA DEI CILIEGI

FORMIGA

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC



RÉGION : Vénétie

CÉPAGES : Corvina, Corvinone e Rondinella

VIGNOBLE : Situé en hauteur à Grezzana sur un sol argileux et calcaire.

VINIFICATION : La récolte est effectuée manuellement, suivie d'une macération de 10 jours. La fermentation a lieu en cuves d'acier inoxydable à une température contrôlée de 22 à 24 °C. Le vin est ensuite élevé pendant 6 mois en cuves inox, puis affiné durant 2 mois en grands fûts et 3 mois en bouteille.

ROBE : Rouge rubis intense et profond.

NEZ : Notes de fraises des bois, cassis et épices douces.

BOUCHE : Frais, précis et élégant, sa belle acidité lui confère une grande persistance.

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