



MEREGALLI FRANCE



la Collina dei Ciliegi®



LA COLLINA DEI CILIEGI

MACION

VALPOLICELLA RIPASSO 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 en septembre. Les raisins fermentent en cuves inox à une température de 26-28 °C. La macération dure 15 jours avec délestage et remontages quotidiens. Ensuite, le vin subit une refermentation de 10 jours sur les marcs d'Amarone et de Recioto.

ROBE : Rouge pourpre intense avec des reflets violacés.

NEZ : Notes de petits fruits rouges, fleurs séchées et touches balsamiques.

BOUCHE : Veloutée et harmonieuse, pleine et ronde, avec une belle vivacité et une intensité marquée.

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