



MEREGALLI FRANCE

**LUIGI GIORDANO**

A Z I E N D A A G R I C O L A  
B A R B A R E S C O



**LUIGI GIORDANO**  
**BARBARESCO CAVANNA**  
*BARBARESCO DOCG*

Le Barbaresco, la plus grande partie de la production de Luigi Giordano, est présenté grâce à trois étiquettes. Le Cavanna est caractérisé par un parfum aux notes fruitées.

**RÉGION** : Piémont

**CÉPAGES** : 100% Nebbiolo

**VIGNOBLE** : Situé sur les collines les plus prestigieuses du Barbaresco comme Montestefano, Asili, Ronchi et Cavanna.

**VINIFICATION** : Macération en rouge traditionnelle de 15-20 jours, avec fermentation à température contrôlée dans des récipients en acier et fréquents remontages. Le vin vieillit pendant au moins 18/24 mois dans de grands fûts en chêne de Slavonie ; puis il est affiné dans des bouteilles couchées pendant au moins 6 mois.

**ROBE** : Rouge grenat brillante, aux reflets orangés avec le vieillissement.

**NEZ**: Parfum généreux et intense avec des notes fruitées de confiture et des senteurs épicées.

**BOUCHE**: Saveur sèche et pleine.

**ACCORD**: Idéal avec des pâtes farcies, des rôtis de gibier, du boeuf braisé ou des fromages affinés. A servir entre 16 et 18°C.

---

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