



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 MONTEESTEFANO
BARBARESCO D.O.C.G.

Le vignoble de Montestefano est l'un des plus importants pour la production du Barbaresco. Les parfums élégants combinés à une bouche pleine et riche, font du Montestefano un incontournable Barbaresco.

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 cuves en acier et fréquents remontages. Le vin vieillit pendant au moins 18 mois dans de grands fûts en chêne de Slavonie ; puis il est affiné dans des bouteilles couchées pendant au moins 12 mois.

ROBE : Rouge grenat intense, qui s'ennoblit avec le temps d'élégants reflets orangés

NEZ: Parfum généreux et fruité avec des senteurs qui rappellent la confiture de fruits rouges et des notes épicées délicates.

BOUCHE: Saveur sèche, pleine et élégante.

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

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