



MEREGALLI FRANCE



MARCARINI

BAROLO COMUNE DI LA MORRA

BAROLO DEL COMUNE DI LA MORRA DOCG

Avec l'arrivée de la nouvelle génération en 2015, nous avons visé à produire un Barolo qui exprime pleinement les caractéristiques des sols de la zone Tortonienne. Alliant tradition et élégance, ce vin se distingue par son accessibilité et son plaisir à être dégusté même jeune

RÉGION : Piémont

CÉPAGES : 100% Nebbiolo

VIGNOBLE : Situés à 300m d'altitude dans la commune de La Morra, sur des sols calcaires et argileux riches en magnésium.

VINIFICATION : Fermentations rigoureusement contrôlées et macération du moût au contact des peaux durant 4 semaines. Une fois la fermentation malolactique terminée commence la maturation durant au moins deux ans en tonneaux de chêne.

ROBE : Rouge grenat enrichi de reflets rubis.

NEZ : Bouquet riche, frais et élégant, dominé par des arômes floraux, avec des souvenirs de pétales de fleurs, comme la violette et la rose.

BOUCHE : Vin puissant, tannique avec une belle acidité en bouche et une persistance aromatique longue et intense.

ACCORD : Idéal avec des plats de viandes rôties bœuf, agneau, gibier. A servir entre 18 et 20°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