



MEREGALLI FRANCE



BAROLO LA SERRA DOCG - DOMAINE MARCARINI



La Serra tire son nom d'une zone d'origine antique dont les terrains, pauvres en substance organique mais riches en sels minéraux, sont capables de produire des vins de bonne structure, très élégants, sapides mais jamais trop tanniques.

RÉGION : Piémont

CÉPAGE : 100% Nebbiolo

VIGNOBLES : Situés dans la commune de La Morra, à 380m d'altitude.

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, aux reflets rubis et aux légères nuances orangées

NEZ : Bouquet frais et élégant de violette, de rose, de réglisse et d'épices.

BOUCHE : Fidèle au nez, la bouche est intense et la finale persistante.

ACCORD : Idéal en accompagnement de plats de viandes braisées, ou d'un plateau de fromages.



GRUPPO
MEREGALLI
meregalli.com

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