



MEREGALLI FRANCE



SAN FABIANO CALCINAIA



SAN FABIANO CALCINAIA

CHIANTI FAMALGALLO

CHIANTI CLASSICO DOCG



Équilibre et harmonie entre richesse aromatique, tannins fins et fraîcheur. Né d'une sélection soignée de raisins provenant de parcelles de Sangiovese et d'un petit pourcentage de Cabernet Sauvignon du domaine.

RÉGION : Toscane

CÉPAGES : 80% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 10% cépages autochtones

VINIFICATION : Fermentation à température contrôlée (28-30°C) après macération des peaux d'une dizaine de jours. Affinage en barrique en bois de troisième passage et en cuves ciment pendant 4 mois environ avant vieillissement en bouteilles d'au moins 2 mois.

ROBE: Rubis brillante et limpide.

NEZ: Charmant qui révèle de petits fruits rouges à la fraîcheur toscane caractéristique.

BOUCHE: Joyeuse et spontanée pour un plaisir désaltérant et convivial.

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