



MEREGALLI FRANCE

LUIGI GIORDANO

AZIENDA AGRICOLA
BARBARESCO

LUIGI GIORDANO
LANGHE NEBBIOLO
LANGHE NEBBIOLO DOC

RÉGION : Piémont

CÉPAGES : 100% Nebbiolo

VIGNOBLE : Les vignes se situent sur les versants des collines les plus prestigieuses du Barbaresco, comme Montestefano, Asili, Ronchi et Cavanna.

VINIFICATION : Sélection et assemblage de divers vignobles prestigieux. Vinification traditionnelle en rouge avec égrappage et macération d'environ 15 jours avec des remontages fréquents pour une plus grande fraîcheur des arômes et une bonne extraction de la couleur. Fermentation malolactique spontanée en cuves d'acier suivie d'une maturation de 1 an en cuves d'acier et de ciment.

ROBE : Rouge rubis profond.

NEZ: Parfum intense aux senteurs prononcées de géranium, fraise sauvage et framboise.

BOUCHE: Saveur prononcée, généreuse, avec une trame fine mais et enveloppante.

ACCORD: Idéal avec des pâtes farcies assaisonnées, de la charcuterie, des rôtis de viandes blanches ou rouges, et des fromages affinés. A servir entre 14 et 16°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