



MEREGALLI FRANCE



VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO BIO DOC – BADIA A COLTIBUONO



Badia a Coltibuono



Vin de dessert toscan typique et traditionnel.

Extrêmement rare, il est produit en petites quantités avec des raisins de culture biologique.

RÉGION : Toscane

CÉPAGES : Trebbiano et Malvasia

VIGNOLE :

VINIFICATION : Les raisins sont récoltés manuellement, sélectionnés et mis à sec dans des locaux bien aérés. Fermentation et vieillissement se déroulent en petits fûts de chêne scellés conservés dans des pièces exposées aux variations saisonnières des températures. Vieillissement durant 6 ans en fûts de chêne.

ROBE : Jaune dorée.

NEZ : Notes d'abricot, de miel, d'amande et de vanille.

BOUCHE : Le goût est plein, riche et délicat, avec un grand corps et de la structure, légèrement sucré avec une acidité bien équilibrée.

ACCORD : Excellent avec des pâtisseries, notamment celles typiques de la Toscane. Accompagne également le fromage bleu et le foie gras.