



MEREGALLI FRANCE

CARDAMARO
THE ONLY ITALIAN AMARO WINE



CARDAMARO

AMARO CARDAMARO

RÉGION : Piémont

MATIERE PREMIERE : Vin blanc Cortese, Chardon Bâtard de Nizza Monferrato, Chardon Saint, Chardon Marie et feuilles d'artichaut, coriandre, genévrier, baies de gentiane jaune, clous de girofle, réglisse, cardamome, citron, écorce et marjolaine

DISTILLATION: Infusion du Chardon Bâtard de Nizza Monferrato et de tous les autres ingrédients dans du vin blanc Cortese d'origine piémontaise.

ROBE : Fauve, presque ambrée, avec des reflets brillants et une nuance transparente de tête de maure.

NEZ: Intense et complexe, fruit du mélange des différents extraits et du long affinage. Les notes épicées du Chardon Bâtard, de la gentiane, de la sauge sclérée et de la réglisse se distinguent; on perçoit également des arômes de fruits secs, de raisins et de gingembre.

BOUCHE: Doux, plein et harmonieux, reflétant l'extraordinaire équilibre entre la douceur, l'amertume de certaines herbes médicinales et la plaisante sapidité conférée par le vin. La longue et persistante rétro-olfaction maintient la complexité et les notes épicées des herbes avec une légère touche de tabac.

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