MEREGALLI FRANCE

GUALDO DEL RE

GUALDO DEL RE

ELISEO ROSSO

TOSCANA IGT

RÉGION : Toscane

CÉPAGES : Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

VIGNOBLE : Situé à Suvereto à 100 m d'altitude, sur des sols composés d'argile, de pierre et de limon.

VINIFICATION : Fermentation alcoolique en cuves d'acier inoxydable à température contrôlée, suivie de la fermentation malolactique. Élevage en barriques de troisième et quatrième passage pendant 12 mois. Affinage en bouteille d'au moins 3 mois avant la mise sur le marché.

ROBE : Rouge rubis d'intensité soutenue.

NEZ: Arômes fruités de fruits rouges accompagnés de délicates touches épicées.

BOUCHE: Structurée, vive et harmonieuse, avec des tanins souples et une belle persistance gustative.

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