



MEREGALLI FRANCE



BAROLO LA SERRA DOCG - DOMAINE MARCARINI



La Serra tire son nom d'une zone d'origine antique dont les terrains, pauvres en substance organique mais riches en sels minéraux, sont capables de produire des vins de bonne structure, très élégants, sapides mais jamais trop tanniques.

RÉGION : Piémont

CÉPAGE : 100% Nebbiolo

VIGNOBLES : Situés dans la commune de La Morra, à 380m d'altitude.

VINIFICATION : Fermentations rigoureusement contrôlées et macération du moût au contact des peaux durant 4 semaines. Une fois la fermentation malolactique terminée commence la maturation durant au moins deux ans en tonneaux de chêne.

ROBE : Rouge grenat, aux reflets rubis et aux légères nuances orangées

NEZ : Bouquet frais et élégant de violette, de rose, de réglisse et d'épices.

BOUCHE : Fidèle au nez, la bouche est intense et la finale persistante.

ACCORD : Idéal en accompagnement de plats de viandes braisées, ou d'un plateau de fromages.