



MEREGALLI FRANCE



FRUTTAIO CA' RIZZIERI SFURSAT DOCG – DOMAINE RAINOLDI



ALDO RAINOLDI

Il vino come cultura



Le Fruttai Ca' Rizzieri est un vin de grande structure, un vrai trésor de l'œnologie italienne. Son prestige et son élégance innée en font un vin parfait pour la fin du repas et les soirées méditatives.

RÉGION : Lombardie

CÉPAGE : 100% Nebbiolo (sous-variété Chiavennasca)

VIGNOBLE : Sur les communes de Sondrio et de Teglio, entre 400 et 650m d'altitude, sur des sols sablonneux-limoneux.

VINIFICATION : Séchage naturel sur claies pendant environ 100 jours. Fermentation d'environ 60 heures et macération à température contrôlée avec un maximum de mélange du marc en continu. Affinage en fûts neufs de chêne français pendant 16 à 18 mois et vieillissement en bouteilles pendant un an.

ROBE : Rouge grenat.

NEZ : Intense, aux notes de fruits macérés et de tabac.

BOUCHE : Riche, avec des tannins puissants mais bien harmonisés. Très longue finale.

ACCORD : Ce vin se déguste très bien avec des fromages affinés. Excellent également avec des viandes rouges et du gibier. A servir entre 18 et 20°C.