



MEREGALLI FRANCE



**CHIANTI FAMILGALLO BIOLOGICO – CHIANTI DOCG
DOMAINE SAN FABIANO CALCINAIA**



SAN FABIANO CALCINAIA



Équilibre et harmonie entre richesse aromatique, tannins fins et fraîcheur. Né d'une sélection soignée de raisins provenant de parcelles de Sangiovese et d'un petit pourcentage de Cabernet Sauvignon du domaine.

RÉGION : Toscane

CÉPAGES : 80% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 10% cépages autochtones

VIGNOBLE : Situé dans la commune de San Fabiano, à 250m d'altitude.

VINIFICATION : Fermentation à température contrôlée (28-30°C) après macération des peaux d'une dizaine de jours. Affinage en barriques en bois de troisième passage et en cuves ciment pendant 4 mois environ avant vieillissement en bouteilles d'au moins 2 mois.

ROBE : Rouge rubis brillante et limpide.

NEZ : Charmant qui révèle de petits fruits rouges à la fraîcheur toscane caractéristique.

BOUCHE : Joyeuse et spontanée pour un plaisir désaltérant et convivial.

ACCORD : Parfait pour tous les plats de la cuisine italienne à base de pâtes, des soupes, des viandes blanches et rouges, des hors-d'œuvre toscans ou encore des fromages frais ou d'affinage moyen.