



MEREGALLI FRANCE

IdeaVino

**ROSSO DI MONTALCINO BIOLOGICO DOC – DOMAINE COL D'ORCIA**



Le Rosso di Montalcino est aujourd'hui un vin classique. Il est produit à partir de grappes de Sangiovese qui sortent un an avant la vendange de façon à maintenir toute leur fraîcheur et leur teneur en fruit. En résulte un vin jeune empli de l'intensité du terroir que seul le Montalcino est capable de transmettre.

**RÉGION :** Toscane

**CÉPAGE :** 100% Sangiovese

**VIGNOBLE :** Situé entre le fleuve Ombrone et la rivière Orcia, aux pieds de la colline de Sant'Angelo en Col.

**VINIFICATION :** Fermentation à température contrôlée inférieure à 28°C en cuve inox. Affinage de 12 mois en foudre de chêne puis affinage de quelques mois en bouteille.

**ROBE :** Rouge rubis intense aux légères nuances violettes

**NEZ :** Intense et très frais, aux senteurs de fruits rouges et de menthe poivrée délicatement mêlées à des épices douces.

**BOUCHE :** Nette et précise, à la structure tannique présente mais douce et élégante, bien élancée par de subtiles notes boisées dans sa longue finale.

**ACCORD :** Idéal avec des viandes grillées, des soupes et des *minestrone* typiques de la tradition toscane.



MEREGALLI FRANCE

*IdeaVino*