



MEREGALLI FRANCE



LA VIGNA VECCHIA – BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG – DOMAINE COSSETTI



Réserve historique du domaine Cossetti issue d'une vigne exceptionnelle de propriété qui produit, grâce à son âge, des raisins de grande qualité. « La Vigna Vecchia » rassemble tradition et modernité dans un Barbera d'Asti unique.

RÉGION : Piémont

CÉPAGE : 100% Barbera

VIGNOBLE : Situé dans la commune de Castelnuovo Belbo, sur des sols argileux.

VINIFICATION : Récolte en petites caisses afin de préserver au maximum l'intégrité du fruit, la fermentation a lieu en cuves inox à température contrôlée de 30°C. Fermentation malolactique complète. L'élevage a lieu pendant un an en fûts de rouvre et en partie en barriques la deuxième année. Affinage ultérieur en bouteille de six mois avant la commercialisation.

ROBE : Ce Barbera de grande classe, qui donne entre autres de belles surprises au vieillissement, arbore une robe grenat intense.

NEZ : Le parfum est typique du grand Barbera, gourmand et élégant en même temps dans ses notes fruitées et épicées.

BOUCHE : La saveur est pleine, équilibrée, plaisante. Superbe bouquet de fruits rouges, de violette et de cerise au kirsch.

ACCORD : Vin très polyvalent, excellent avec les pâtes farcies de la grande tradition italienne et les fromages affinés.



GRUPPO
MEREGALLI
meregalli.com

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