



MEREGALLI FRANCE



**BARBARESCO MONTESTEFANO – BARBARESCO DOCG – DOMAINE LUIGI GIORDANO**

AZIENDA AGRICOLA  
**LUIGI GIORDANO**  
BARBARESCO



Le vignoble de Montestefano est l'un des plus importants pour la production du Barbaresco. Les parfums élégants combinés à une bouche pleine et riche font du Montestefano un incontournable Barbaresco.

**RÉGION :** Piémont

**CÉPAGE :** 100% Nebbiolo

**VIGNOBLE :** Situé sur les collines les plus prestigieuses du Barbaresco comme Montestefano, Asili, Ronchi et Cavanna.

**VINIFICATION :** Macération en rouge traditionnelle de 15-20 jours, avec fermentation à température contrôlée dans des cuves en acier et fréquents remontages. Le vin vieillit pendant au moins 18 mois dans de grands fûts en chêne de Slavonie ; puis il est affiné dans des bouteilles couchées pendant au moins 12 mois.

**ROBE :** Rouge grenat intense, qui s'ennoblit avec le temps d'élégants reflets orangés.

**NEZ :** Parfum généreux et fruité avec des senteurs qui rappellent la confiture de fruits rouges et des notes épicées délicates.

**BOUCHE :** Saveur sèche et prononcée.

**ACCORD :** Idéal avec des pâtes farcies, des rôtis de gibier, du bœuf braisé ou des fromages affinés. A servir entre 16 et 18°C.