



MEREGALLI FRANCE



LE NOGARE – BARDOLINO DOC – DOMAINE BERTANI



Depuis les collines de Bardolino, les restes d'un antique glacier et la combinaison de plusieurs cépages autochtones confèrent à ce vin frais parfum et sapidité dans une harmonie de couleurs, de senteurs et de saveurs qui sont l'expression la plus authentique du territoire d'origine.

RÉGION : Vénétie

CÉPAGES : 70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Molinara

VIGNOBLE : Les collines morainiques de la côte orientale du Lac de Garde, d'où viennent les raisins, se sont formées grâce à l'accumulation de sédiments rocheux, fruit de l'action érosive du glacier. Le sol est donc formé de terres à prévalence graveleuses et sableuses, très riches en minéraux.

VINIFICATION : Vendanges à la main durant la troisième semaine de septembre. Vinification dans des cuves inox adaptées au contact entre les peaux et le moût à température entre 18 et 20°C. Affinage en vasques de ciment revêtues de carreaux de verre en caves durant environ 4 mois. Affinage en bouteille final d'environ 2 mois.

ROBE : Rouge rubis brillante.

NEZ : Notes intenses de fruits rouges (cerises et merises) accompagnées de légères senteurs épicées.

BOUCHE : Vin consistant, doux, rond et sapide. Bonne structure.

ACCORD : Idéal avec des plats de pâte de tout type (viande, poisson, légumes ou champignons), des risottos, des raviolis ou encore des tourtes. Il se mariera également très bien avec de la viande au four comme en fricassée.