



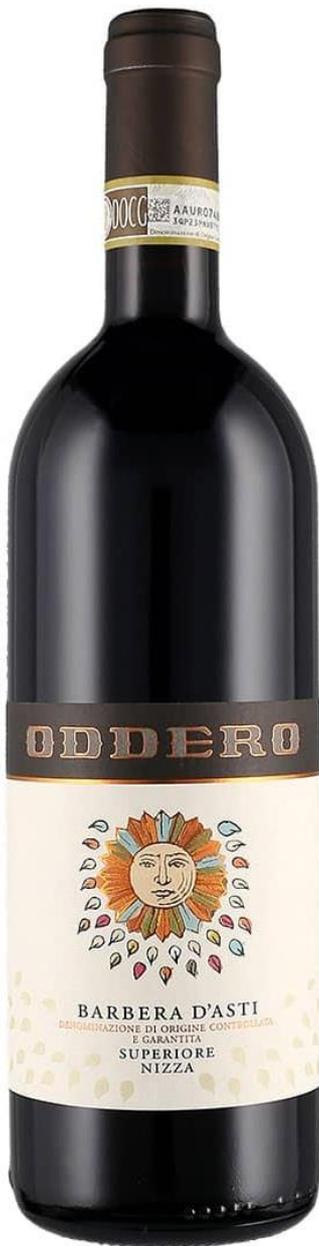
MEREGALLI FRANCE



**BARBERA D'ASTI SUPERIORE NIZZA DOCG – DOMAINE ODDERO**



**ODDERO**



**RÉGION :** Piémont

**CÉPAGE :** 100% Barbera

**VIGNOBLE :** Situé dans la commune de Vinchio d'Asti, à 250m d'altitude, sur des sols sablonneux riches en calcaire.

**VINIFICATION :** Vendange durant la troisième semaine de septembre. Fermentation et macération durant environ 15 jours en cuves inox avant une fermentation malolactique en novembre. Affinage en tonneaux de chêne durant 18 mois.

**ROBE :** Rouge rubis intense aux élégants reflets grenat avec le temps.

**NEZ :** Arômes de fruits rouges, de cacao amer et de café, qui évolue vers un bouquet plus épicé avec le temps.

**BOUCHE :** Sec, de bonne corpulence, plein de caractère.

**ACCORD :** Idéal avec des viandes rouges braisées, du gibier et des 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