



MEREGALLI FRANCE



BARBARESCO ASILI – BARBARESCO DOCG – DOMAINE LUIGI GIORDANO

AZIENDA AGRICOLA
LUIGI GIORDANO
BARBARESCO

Un des crus les plus renommés de la production de Barbaresco. Fin et puissant, ce vin au grand potentiel de vieillissement est unique.

RÉGION : Piémont, zone Asili, commune de Barbaresco

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 12-15 jours, avec fermentation à température contrôlée dans des récipients en acier et fréquents remontages. Le vin vieillit pendant environ 18 mois dans de grands fûts en chêne de Slavonie, puis est affiné en bouteille pendant au moins 6 mois.

ROBE : Rouge grenat prononcée.

NEZ : Parfum généreux et intense, avec des notes florales prononcées et fruitées de confitures. Quelques touches d'épices.

BOUCHE : Saveur sèche, pleine et élégante

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

