

# Domaine Saparale

## Aoc Corse Sartène

ROSÉ

### Fraîcheur et fruité

Sa robe est d'un rose très pâle.  
Le nez est frais, agréablement parfumé, floral et fruité.  
La bouche est fluide, très nette, équilibrée et très aromatique dans un style tonique.

### Cépages

Sciacarello, Nielluccio, Vermentino.

### Conduite

Les parcelles en côteaux sont conduites sans engrais chimiques et labourées plusieurs fois par an.  
Une taille courte et un ébourgeonnage manuel sont pratiqués afin d'offrir aération et ensoleillement aux raisins, gage de qualité et de maturité.  
A l'approche de la récolte les baies sont analysées et dégustées quotidiennement.  
Les vendanges sont déclenchées dès l'obtention du meilleur équilibre entre sucre et acidité.  
Rendement de 40 à 50 Hl/ha.

### Vinification

Récolte aux aurores et pressurage direct.  
Débourbage à basse température et températures de fermentation contrôlées.  
Sulfitage au minimum.

### Elevage

En cuve inox, légère filtration et mise en bouteille précoce.

### Service

Servir entre 10 et 12°C, dès l'apéritif et en accompagnement de poissons grillés, d'oursins et de charcuterie corse.

