

Domaine Saparale

Aoc Corse Sartène

BLANC

Fruité et minéral

L'expression pure du Vermentino.

Sa robe claire aux reflets paille est étincelante.

Son nez expressif exhale des parfums de fruits jaunes et blancs (poire et pêche) de fruits exotiques (mangue et ananas), mais aussi d'agrumes.

Sa bouche est ample avec une finale minérale tout en finesse.

Cépages

Vermentino 100%.

Conduite

Les parcelles en côteaux sont conduites sans engrais chimiques et labourées plusieurs fois par an.

Une taille Guyot 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.

Fermentation comprise entre 16 et 18°C.

Sulfitage au minimum.

Elevage

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

Service

Servir à 10°C, à l'apéritif, sur des poissons grillés ou des viandes blanches mais également

et surtout sur des fromages de brebis ou des desserts d'agrumes.

