

DOMAINE Saparale

AOC 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 blancs (poire et pêche) et exotiques (mangue et ananas), mais aussi de fleurs blanches.

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

Cépage

Vermentino 100%

Conduite

Une taille courte et un ébourgeonnage manuel sont pratiqués afin d'offrir aération et ensoleillement aux raisins, gage de qualité et de maturité.

Récolte

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.

Vinification

Pressurage direct de la vendange entière. Débourage 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.

