

Casteddu

A.O.C. Sartène - Blanc

Rondeur et finesse

Une robe pâle et brillante avec des reflets jaunes légèrement dorés.

Un très beau nez, complexe, accents de noisette et de fleurs blanches. L'élevage en demi-muids est fondu. En bouche son attaque est grasse, ample et concentrée. On retrouve la noisette, mais aussi le beurré et le floral caractéristiques du Casteddu.

Un vin de gastronomie et de garde, très agréable aussi dans sa jeunesse.

Environ 32 demi-muids de 400l produites chaque année.

Cépage

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'obtenir des rendements raisonnés, des raisins équilibrés. La récolte est à pleine maturité, gage d'arômes de fruits mûrs.

Rendement de 30 Hl/ha.

Vinification

Pressurage direct de la vendange entière. Débourage à basse température. Température de fermentation entre 18 et 20°C.

Élevage

Fermentation et élevage en demi-muids de 400 l, de 7 à 8 mois, avec bâtonnages.

Service

Servir entre 9 et 11°C, en accompagnement de poissons cuisinés mais aussi de fromages.



Domaine Saparale

Vallée de l'Ortolo 20100 SARTENE - FRANCE

+33(0)4 95 77 15 52 contact@saparale.com www.saparale.com