

# Casteddu

## A.O.C. Sartène - Rosé

### Rond et fruité

Sa robe est rose saumonée, très claire.  
Le nez dévoile des notes délicates de fruits à chair blanche,  
comme la pêche de vigne, auxquelles se mêle  
une pointe de pamplemousse rose.  
La bouche est gourmande, ronde et fraîche, avec beaucoup d'ampleur.

Environ 50 barriques produites chaque année.

### Cépage

Sciaccarello.

### Conduite

Les parcelles en côteaux sont conduites sans engrais  
chimiques et labourées plusieurs fois par an.  
Une taille courte, un ébourgeonnage manuel, un  
effeuillage et des vendanges en vert sont pratiqués afin  
d'obtenir des raisins sains et équilibrés.  
Rendement 40 à 50 Hl/ha.

### Récolte

La récolte a lieu à l'aube, et en début de campagne,  
afin de maintenir une acidité marquée, gage de  
fraîcheur des vins.

### Vinification

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

### Service

Servir à 10-12°C, à l'apéritif et surtout en  
accompagnement de poissons grillés, cuisinés, ou de  
viandes blanches. Un véritable rosé gastronomique.



# Domaine Saparale

Vallée de l'Ortolo 20100 SARTENE - FRANCE

+33(0)4 95 77 15 52 [contact@saparale.com](mailto:contact@saparale.com) [www.saparale.com](http://www.saparale.com)