

Domaine Saparale

Casteddu A.O.C. Sartène - Rouge *Puissance et garde*

Sa belle robe rouge grenat se pare de reflets bruns en vieillissant. Son nez est intense et complexe, il s'ouvre sur des notes d'épices, de fruits cuits, de torréfaction et de chocolat.

Sa bouche offre une belle matière, elle est gourmande, puissante et charpentée, avec une très grande longueur.

Un beau vin de garde.

Environ 140 barriques produites chaque année.

Cépages

Sciaccarello, Nielluccio, Minustello, Carcaghjolu, Aleatico.

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 concentrés au maximum.

Rendement de 28 à 30 Hl/ha.

Vinification

Cuvaison longue de 30 jours à température contrôlée, remontages quotidiens.

Décuvage par gravité et assemblage des presses.

Elevage

Vieillessement en foudres et barriques durant 12 mois.

Pas de collage. Barriques de 1 à 6 ans.

Service

Ouvrir 3 à 4 heures avant de servir ou carafier une heure.

Servir à 17°C, en accompagnement de plats de viande en sauce, de mets relevés, de plats de fête, de fromage.

