

# Casteddu

## A.O.P. Corse Sartène - Rosé

### *Fin 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.

*Cépage*  
Sciacarello.

### *Conduite*

Les parcelles en côteaux sont conduites sans engrais  
chimiques et labourées un rang sur deux 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, de  
viandes blanches de desserts. Magnifique association  
avec le safran. Un rosé de gastronomes.



# 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)