

Casteddu

A.O.P. Corse 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.

Cépage

Vermentino.

Conduite

Les parcelles en côteaux sont conduites sans engrais chimiques et labourées un rang sur deux 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 et Elevage

Pressurage direct de la vendange entière.

Débourbage à basse température.

Fermentation entre 18 et 20°C.

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

Environ 32 demi-muids sont produits chaque année.

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 7715 52 contact@saparale.com www.saparale.com