

## DOMAINE Saparale

AOC Sartène - Rosé

### Fraicheur et fruité

Sa robe est d'un rose très pâle.

Son nez est frais, agréablement parfumé, floral et fruité.

La bouche est fluide, très nette, équilibrée dans un style tonique et désaltérant.

#### Cépages

Sciaccarello, Nielluccio, Vermentino

#### Conduite

Une taille courte et un ébourgeonnage manuel sont pratiqués afin d'offrir aération et ensoleillement aux raisins, gage de qualité et de maturité.

#### Récolte

A l'approche de la récolte les baies sont analysées et dégustées quotidiennement. Les vendanges sont déclenchées dès le début du flétrissement des grains de sciaccarello.

#### Vinification

Pressurage direct de la vendange entière. Débourage à basse température et températures de fermentation contrôlées.

#### Elevage

En cuve inox. Légère filtration et mise en bouteille précoce.

#### Service

Servir entre 10 et 12°C, dès l'apéritif et en accompagnement de poissons grillés, d'oursins et de charcuterie corse.

