



Rosé

AOC Corse Sartène

DOMAINE
FIUMICICOLI
CORSE SARTÈNE

Caractéristiques techniques

Terroir

- ◆ Coteaux à dominante granitique.
- ◆ Sols acides, pauvres et perméables.

Climat

Avec un ensoleillement de plus de 2900 heures et une pluviométrie faible, le vignoble situé au sud de la Corse à 15 km de la mer bénéficie de conditions climatiques exceptionnelles.

Le climat montagnard, joint à l'influence maritime, assure de fraîches nuits d'été qui permettent l'élaboration lente et douce des arômes dans la peau des raisins.

Composition

Sciaccarello, qui signifie « craquant sous la dent », cépage à grains de taille moyenne peu chargé en anthocyanes mais très aromatique.

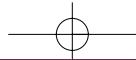
Vinification

- ◆ Alimentation des pressoirs par tapis.
- ◆ Pressurage direct.
- ◆ Débourage par méthode enzymatique à froid (environ 10°C) pendant 12 heures.
- ◆ Levurage.
- ◆ Fermentation à température contrôlée de 16 à 18°C qui dure environ 12 à 18 jours.

Présentation

- ◆ Bouteille Bourgogne Tradition.
- ◆ CRD.
- ◆ Cartons de 12 bouteilles.





Rosé

AOC Corse Sartène



Dégustation

A l'oeil

Robe claire aux reflets saumonés.

Au nez

Nez à la fois marqué par la mangue et par une minéralité typique du terroir et du cépage.

En bouche

Bouche ample, soyeuse avec une très belle longueur qui en fait un rosé puissant. Son expression aromatique est caractérisée par des notes de fruits exotiques et de fruits de la passion.

Consommation

Entre 7 et 10°C sur une cuisine aromatique et épicée, sur une soupe de poissons, de la charcuterie corse comme le lonzu ou une cuisine asiatique.

Conservation

A boire dans les deux ans.



DOMAINE
FIUMICICOLI
CORSE SARTÈNE

FIUMICICOLI
TÈNE

