SIGNATURE blanc



Appellation d'Origine Protégée

Vignoble

Situation géographique

Côte Orientale, à 4 km du village d'Aléria en direction de Corte (RN 200).

Terroir et Climat

Terroir constitué de formations messiniennes,
Sol argilo-calcaire mêlé de miocènes sableux, Climat méditerranéen,
tempéré par la proximité de la mer Tyrrhénienne.

Vendanges

Effectuées de nuit, préservant ainsi toute la fraîcheur des raisins.

Cépages et Assemblages

Vermentinu 100%

Vinification

Courte macération à froid avant pressurage

Débourbage statique à froid

Fermentation alcoolique conduite à basse température en cuves inox thermorégulées

Elevage de trois mois sur lies fines, bâtonnages réguliers Fin d'élevage, assemblage, filtration finale

Quelques Conseils

Température de service : 8 à 10°C

S'appréciera en apéritif ou au cours d'un repas

