

# CASTELLU DI BARICCI

*Rosé Millésime 2015*



## *Terroir*

Le vignoble Castellu di Baricci s'étend sur 15 Ha au cœur de la Vallée de l'Ortolo. Les vignes sont plantées exclusivement en coteaux. Les sols sont sablo-limoneux.



## *Climat et exposition*

Une exposition sud-est permet un ensoleillement permanent. Les vignes sont plantées Nord/Sud avec une densité hectare allant de 3300 pieds à 4700 pieds. Situé au pied des montagnes de Cagna, à 5km de la mer ; le vignoble, niché au creux de la vallée, bénéficie d'un microclimat exceptionnel, idéal à l'élaboration de grands vins. L'amplitude thermique constatée sur le domaine confère à nos vins complexité.



## *Cépages et culture*

Surface en production : 4 ha.

Encépagement : Sciacarellu, Grenache, Niellucciu.

La taille s'effectue en cordon royat. Chaulage et fertilisation organique et raisonnée sont de rigueur sur chacune de nos parcelles. Les travaux en vert s'effectuent exclusivement à la main.

Le domaine est certifié biologique depuis 2013.



## *Vendange, vinification et élevage*

80% Sciacarellu, 10% Grenache, 10% Niellucciu

Rendements : 35 Hl/Ha.

Les vendanges sont effectuées à la main, dans des cagettes plates et sont soumises à un double tri avant vinification : sur pied et à leur arrivée au chai. Chaque parcelle est vendangée séparément et un assemblage est effectué a posteriori afin de conserver la spécificité de chaque micro terroir.

Les raisins sont pressés, entiers. Une saignée de Niellucciu a été effectuée pour ce millésime.

Le débourage, à basse température, précède la fermentation qui se déroule également à froid (17°).

L'élevage sur lies fines apporte du gras et de la longueur à ce rosé d'été.



## *Dégustation*

Sa robe est rose très pale, légèrement saumonée.

Son nez est fin et complexe sur des notes de fruits à chair blanche comme la pêche.

Il possède également un côté floral.

L'attaque est fraîche avec un retour aromatique sur le fruit. Ce vin a une belle ampleur et de la longueur.

Dégustation entre 10° et 12° en apéritif ou pour accompagner des crustacés, sushi, ceviche ou poisson à chair blanche.



## *Présentation*

- Bouteilles de 75 cl en cartons plats de 12.
- Magnum et jeroboam en coffret.

CASTELLU DI BARICCI AOC Sartene Haute Vallée de l'Ortolo 20100 Sartene

Tel: +33 (0)9 88 99 30 62-info@castelludibaricci.com

www.castelludibaricci.com

