



Blanc Mursaglia 2017 : Récolte manuelle, transport de la vendange en box de 300 kg. Pressurage en grappes entières, très léger débouillage pour ne pas dépouiller le moût. La vinification en cuve inox thermo-régulée est naturelle, seul le SO2 est utilisé, la dose totale figure sur l'étiquette. Le vin est élevé douze mois en cuve inox sur ses lies et mis en bouteille sans filtration ni collage. La maturité due à ce millésime solaire donne à ce vin blanc une grande puissance équilibrée par de fines notes minérales et iodées.



Rouge Mursaglia 2015 : Récolte manuelle, transport de la vendange en box de 300 kg. Les raisins égrappés sont placés dans une cuve béton. Après une macération préfermentaire à froid de 48 heures, le départ en fermentation se fait naturellement. Un léger remontage quotidien pour arroser le chapeau est effectué, toute forme d'extraction est proscrite afin de préserver la finesse des tanins. Le vin est élevé au moins 24 mois et mis en bouteille sans filtration ni collage. Seul le SO2 est utilisé, la dose totale figure sur l'étiquette. Un rouge ample, complexe, soutenu par une bouche sur les fruits rouges et les épices.



Blanc Mursaglia Vieillessement prolongé 2016 : Récolte manuelle, transport de la vendange en box de 300 kg. Pressurage en grappes entières, très léger débouillage pour ne pas dépouiller le moût. La vinification en cuve inox thermo-régulée est naturelle, seul le SO2 est utilisé, la dose totale figure sur l'étiquette. Le vin est élevé douze mois en cuve inox sur ses lies puis soutiré dans un œuf béton de 16 hl pour être conservé à nouveau 12 mois afin de développer sa minéralité par une fine oxydation. A l'issue de ces 24 mois d'élevage, il est mis en bouteille sans filtration ni collage. Un vermentinu de gastronomie dont la persistance est accentuée par une minéralité affirmée.



Rouge Porcellese Vieilles vignes 2014 : Récolte manuelle, transport de la vendange en box de 300 kg. Les raisins égrappés sont placés dans une cuve béton. Après une macération préfermentaire à froid de 48 heures, le départ en fermentation se fait naturellement. Un léger remontage quotidien pour arroser le chapeau est effectué, toute forme d'extraction est proscrite afin de préserver la finesse des tanins. Le vin est élevé au moins 24 mois et mis en bouteille sans filtration ni collage. Seul le SO2 est utilisé et la dose totale figure sur l'étiquette. Les rendements faibles de ces vieilles vignes confèrent à ce vin une plus grande profondeur.



Uve miste 2016 : Récolte manuelle, transport de la vendange en box de 300 kg. Les raisins, 80% vermentinu et 20% niellucciu, sont égrappés et tenus au froid pendant deux jours pour une macération préfermentaire. Le décuvage est effectué dans des box pour éviter l'utilisation d'une pompe et prévenir toute trituration et oxydation. Pressurage et léger débourbage avant fermentation en cuve inox. La vinification est naturelle, seul le SO2 est utilisé, la dose totale figure sur l'étiquette. Le vin est élevé douze mois en cuve inox sur ses lies et mis en bouteille, filtré mais non collé. Un vin de gastronomie atypique par ses arômes épicés et sa finale amère.



Malvasia Passitu 2016 : Récolte manuelle, transport de la vendange en box de 300 kg. Le vermentinu en surmaturité (345g/l de sucres) est égrappé et placé dans une cuve béton pour une macération préfermentaire à froid de quatre jours. Le décuvage est effectué dans des box pour éviter l'utilisation d'une pompe et prévenir toute trituration et oxydation. Pressurage et léger débourbage avant fermentation en cuve inox. La vinification est naturelle, seul le SO2 est utilisé, la dose totale figure sur l'étiquette. Le vin n'est pas muté. Après un élevage de 12 mois, le vin est filtré stérile pour éviter toute reprise de fermentation et mis en bouteille sans collage. La fraîcheur et la finesse de ce vermentinu en vendange tardive lui offre une belle longueur.



Rouge Cantina di Torra 2018 : Récolte manuelle, transport de la vendange en box de 300 kg. Les raisins égrappés sont placés dans une cuve béton. Après une macération préfermentaire à froid de 48 heures, le départ en fermentation se fait naturellement. Un léger remontage quotidien pour arroser le chapeau est effectué, toute forme d'extraction est proscrite afin de conserver les arômes de fruit et la finesse. Le vin est élevé six mois en cuve béton et mis en bouteille après une légère filtration mais sans collage. Seul le SO2 est utilisé, la dose totale figure sur l'étiquette. Une macération courte et un temps d'élevage limité confèrent à ce vin une excellente buvabilité.



Blanc Cantina di Torra 2018: Récolte manuelle, transport de la vendange en box de 300 kg. Pressurage en grappes entières, très léger débourbage pour ne pas dépouiller le moût. La vinification en cuve inox thermo-régulée est naturelle, seul le SO2 est utilisé, la dose totale figure sur l'étiquette. Le vin est élevé six mois en cuve inox sur ses lies et mis en bouteille après une très légère filtration mais sans collage. Un vermentinu d'une grande finesse porté par de très beaux amers et déjà doté d'une belle minéralité.



Rosé Cantina di Torra « hors-série » 2018 : Récolte manuelle, transport de la vendange en box de 300 kg. Les raisins égrappés sont pressés légèrement pour conserver une couleur claire. Après un léger débouillage, la fermentation naturelle se fait en cuve inox thermo-régulée, seul le SO2 est utilisé, la dose totale figure sur l'étiquette. Le vin est élevé six mois en cuve inox sur ses lies et mis en bouteille après une légère filtration mais sans collage. Une cuvée « hors-série » pour ce millésime 2018 caractérisée par une belle fraîcheur.



Rouge Cantina di Torra « hors-série » 2016 : Récolte manuelle, transport de la vendange en box de 300 kg. Les raisins égrappés sont placés dans une cuve béton. Après une macération préfermentaire à froid de 48 heures, le départ en fermentation se fait naturellement. Un léger remontage quotidien pour arroser le chapeau est effectué, toute forme d'extraction est proscrite afin de conserver les arômes de fruit et la finesse. Le vin est élevé 24 mois en cuve béton et mis en bouteille après une légère filtration mais sans collage. Seul le SO2 est utilisé, la dose totale figure sur l'étiquette. Cette cuvée de rouge « hors-série » est la première expérience d'assemblage de parcelles de Niellucciu du domaine. Beaucoup de finesse et de tension pour ce vin composé à partir de différents terroirs.



Blanc Cantina di Torra « hors-série » 17/18 : Récolte manuelle, transport de la vendange en box de 300 kg. Les raisins égrappés sont pressés légèrement pour conserver une couleur claire. Après un léger débouillage, la fermentation naturelle se fait en cuve inox thermo-régulée, seul le SO2 est utilisé, la dose totale figure sur l'étiquette. Le vin est élevé douze mois en cuve inox sur ses lies puis assemblé avec un vermentinu récolté l'année suivante à faible maturité pour lui apporter fraîcheur et minéralité. Ce vin est mis en bouteille après une légère filtration mais sans collage. Une cuvée « hors-série » sans millésime puisqu'il s'agit de l'assemblage de vins de deux années au profil différent, le premier apportant structure et force, le second finesse et fraîcheur.



Dolce Cantina di Torra 2017 : Récolte manuelle, transport de la vendange en box de 300 kg. Le vermentinu en surmaturité (290g/l de sucres) est égrappé et placé dans une cuve béton pour une macération préfermentaire à froid de quatre jours. Le décuvage est effectué dans des box pour éviter l'utilisation d'une pompe et prévenir toute trituration et oxydation. Pressurage et léger débouillage avant fermentation en cuve inox. La vinification est naturelle, seul le SO2 est utilisé, la dose totale figure sur l'étiquette. Le vin n'est pas muté. Après un élevage de 12 mois, le vin est filtré stérile pour éviter toute reprise de fermentation et mis en bouteille sans collage. Le fruit est privilégié sur cette cuvée en vendange tardive, dont l'acidité et le faible taux de sucres résiduels (80g/l) lui confère une belle fraîcheur.