

Rouge de Marquilliani

I.G.P Ile de beauté – Rouge

Sa robe est profonde et vive.

Au nez, on apprécie des arômes de fruits rouges, mûre, avec une trame épicée. On devine une légère note de maquis.

L'attaque en bouche est fraîche et dévoile des tanins souples tout au long de la dégustation.

C'est un vin rouge gourmand, frais et puissant tout en souplesse. Il peut être gardé 2 ou 3 ans.

Non filtré, on peut voir apparaître un léger dépôt au fond de la bouteille après quelques temps, gage de qualité et de naturel.

Cépage

Sciaccarellu

Sol

Terrasses quaternaires caillouteuses

Elaboration

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle.

Service

Servir à 13-15°C, dès l'apéritif et en accompagnement de Prisuttu (jambon corse), avec toutes sortes de tapas mais aussi des viandes grillées.

Anne AMALRIC, EARL de Marquilliani à Aghione, 20270 Corse.

Tel : 06 25 72 65 62. Mail : marquillianne@wanadoo.fr

