



**DOMAINE PIERETTI**

**MUSCAT DU CAP CORSE**

Cette cuvée est issue de trois parcelles de **MUSCATS PETITS GRAINS**.

L'une des parcelles est située en coteaux sur la commune de Pietracorbara, l'autre sur la commune de Meria au lieu dit Murteta et la troisième à Santa Severa sur la Commune de Luri.

Les vignes sont plantées en coteaux à proximité de la mer au Nord Est du Cap Corse.

Le sol aride est argilo-schisteux.

Le travail du sol est effectué mécaniquement.

La densité est de 4000 pieds par hectare.

Les vendanges se font à la main et en cagettes.

**Age des vignes :** Année plantation Pietracorbara 1993

Année plantation Luri 2007

**Rendement :** 25 hl/hectare

**Elevage :** cuve inox environ 7 mois.

**Caractéristiques :** Vin doux naturel aux arômes puissants et exceptionnels de citrons, verveine, fleur d'oranger, rose, litchis.....

**Conseil de dégustation :**

Apéritif

Verrines (ananas-crevettes, avocat-saumon-fromage blanc)

Foie gras

Fromage roquefort

Salade de fruits (melons, framboises, pêches.....)

Macarons à la framboise, citron, chocolat

Tartes poires ou pêches

Biscuits secs