

DOMAINE Saparale

AOC Sartène - Rouge

Fruits et complexité

Un assemblage typique du Sartenais.

Sa robe est d'une belle couleur rubis. Son nez exhale des arômes de fruits rouges (fraise, framboise) avec une pointe d'épices apportée par le sciacarello.

L'attaque est souple, la bouche faite de notes de fruits confits, est légère et soyeuse permettant de le consommer dès son année d'élaboration.

Cépages

Sciacarello, Nielluccio

Conduite

Une taille courte et un ébourgeonnage manuel sont pratiqués afin d'obtenir un bon ensoleillement des grappes, gage d'un raisin sain et mûr.

Récolte

A l'approche de la récolte les baies sont analysées et dégustées quotidiennement. Les vendanges sont déclenchées dès le début du flétrissement des grains de sciacarello.

Vinification

Traditionnelle, les raisins sont refroidis et fermentent 15 à 20 jours dans des cuves tronconiques en bois. Remontages quotidiens.

Elevage

Le vin est élevé en foudre afin d'apporter à la complexité aromatique une structure velouté unique.

Service

Servir entre 16 et 18°C, dès l'apéritif et en accompagnement de viandes grillées ou de fromage.

