



❖ TERROIR :

Sol composé de granite et d'argile rouge

❖ ENCÉPAGEMENT :

100% Sciaccarellu

❖ MODE DE CONDUITE DES VIGNES :

Taille cordon, 4000 pieds/ha,  
Travail du sol, lutte raisonnée

❖ VENDANGE :

Sélection parcellaire rigoureuse. Ramassage à la main.

❖ VINIFICATION :

Vendange mécanique de nuit. Cuaison traditionnelle avec extraction maîtrisée. Ensemencement avec levures sélectionnées. Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures. Décuvage. Fermentation malolactique

❖ ELEVAGE :

Elevage en cuve béton  
Collage éventuel et filtration avant mise en bouteille

❖ MISE EN BOUTEILLE :

Mise en bouteille à la propriété

❖ DÉGUSTATION :

Robe : rouge pourpre aux reflets violines

Nez : Nez expressif et complexe où s'associent des notes de fruits noirs, d'olives, d'épices et de moka.

Bouche : La bouche est généreuse, bien équilibrée avec des notes de fruits rouges, de cèdre avec une finale légèrement boisée. Les tanins sont présents mais soyeux.

## “ Alliances gastronomiques :

Température de service : 16-18°C

Très aboutit, ce vin rouge d'une grande finesse permettra de sublimer les meilleures pièces de viandes grillées. Il sera également parfait avec des plats plus exotiques tel qu'un tajine d'agneau aux pruneaux ou un bœuf Stroganoff.

”