

# A Luna Di Corsica

AOP Corse Rosé



Les vins de la gamme Di Corsica sont issus de parcelles travaillées en agriculture raisonnée dans le respect de la faune et de la flore.

La Cave d'Aléria élabore depuis 1958 des vins authentiques reflète de la diversité de nos terroirs et de nos cépages ancestraux.

A Luna, la lune, offre un rosé limpide et brillant issu en grande majorité du Sciaccarellu.

## Vinification

**Vendanges :** De nuit

**Pressurage :** Egouttage à basse température 14-18°

**Fermentation :** Débourbage à froid puis fermentation pendant 3 semaines

**Elevage :** 6 mois en cuve inox

## Dégustation

**Oeil :** Robe attrayante. Nuance rose bleuté

**Nez :** Arômes fruits rouges, bonbon anglais avec un zeste d'agrumes ou de fruits exotiques

**Bouche :** Souple et fruitée, note acidulée en fin de bouche

## Gastronomie

Salade composée, carpaccio de la mer, poisson grillé, pizza, plat exotique, légumes, moment de convivialité

**Cépages :** Sciaccarellu, Niellucciu, Grenache

**Âge des vignes :** 15 - 25 ans

**Sols :** Argilo-Calcaire

**Rendement :** 55 hl/ha

UVC - Unité de vente consommateur	GENCODE Bouteille	Dimension carton LxlxH	Poids du carton	Palette (Lxl)	Nombre de cartons par couche	Nombre de couches par palette	Nombre de cartons par palette	Hauteur palette	Poids palette
Bouteille 75 cl	3268950006702	243x156x313	8,10 kg	800x1200	25	4	100	1400	846 kg