

# ☆ A Stella Di Corsica ☆

AOP Corse Rouge

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.

Depuis 1958, la cave Aléria produit des vins authentiques reflétant la diversité de nos terroirs et de nos cépages ancestraux.

A Stella, l'étoile, exprime toute la force et le caractère du Niellucciu, cépage corse des vins intelligents.



## Vinification

**Vendanges :** De nuit

**Pressurage :** Raisins éraflés non foulés

**Fermentation :** Température des cuves maintenue entre 25 et 30°. Macération permettant une extraction optimale des arômes et des tanins fins.

**Elevage :** 1 an en cuve béton



## Dégustation

**Oeil :** Robe Rubis

**Nez :** Notes de petits fruits rouges et épices

**Bouche :** Fruits mûrs et finale typique de fleurs du maquis.  
Acidité fondue et tanins croquants



## Gastronomie

Plat de viande en sauce, légumes, BBQ, moment de convivialité entre amis.

**Cépages :** Sciaccarellu, Niellucciu, Syrah

**Âge des vignes :** 15 - 25 ans

**Sols :** Argilo-Sablonneux

**Rendement :** 45 hl/ha



UVC- Unité de vente consommateur	GENCODE Bouteille	Dimension carton LxIxH	Poids du carton	Palette (LxI)	Nombre de cartons par couche	Nombre de couche par palette	Nombre de cartons par palette	Hauteur palette	Poids palette
Bouteille 75 cl	3268950006726	243x156x313	8,10 kg	800x1200	25	4	100	1400	846 kg