

DOMAINE PETRONI

AOP ROUGE - ROSÉ - BLANC

CÉPAGES

Rouge : Niellucciu, Sciaccarellu, Syrah

Rosé : Niellucciu, Sciaccarellu, Grenache

Blanc : Vermentinu



DOMAINE PETRONI



Depuis 1885, Le **domaine Petroni** a ses racines sur les rives de l'étang de Diana. Une magnifique bâtisse de pierres blanches trône dans un cadre idyllique, baignée de soleil et surplombant la mer Méditerranée. Ici s'étend un vignoble hors du commun alliant un terroir d'exception et les embruns marins donnant à ses vins tout son caractère. L'amour de la terre et des vignes est mis en valeur par les traditions, le savoir-faire et les qualités naturelles du vignoble. Ce ne sont pas moins de 130 ha qui s'étendent aujourd'hui au coeur de l'appellation Vin de Corse. Chaque parcelle et ses spécificités sont respectées afin de recevoir la plus belle expression de ce terroir. Tout est mis en oeuvre afin de récolter le meilleur potentiel de chaque grappe.

Aujourd'hui, les frères **Ramazotti**, animés par des valeurs d'authenticité, du travail de la terre et de création de vins d'exception, exploitent le domaine. Cette union a donné naissance à des vins d'exceptions révélant l'élégance des cépages insulaires.

Un mot d'ordre transmettre cette passion à la nouvelle génération, un pari tenu avec Hugo Ramazotti qui souhaite préserver l'identité de vignoble et de l'île en s'inscrivant dans une démarche éco-responsable.

« Les vieilles vignes l'ont vu naître et grandir : à présent il en prend soin »

Rouge

Ce vin rouge possède une robe rubis à reflets violets.

Au nez, il présente des arômes de fruits rouges (fraises, cassis, framboises), un côté légèrement épicé et quelques notes minérales.

L'attaque en bouche est souple avec des notes de fruits rouges et un côté torréfié. La fin de bouche, ronde avec des tanins soyeux, présente une bonne longueur.

Servir entre 16 et 18°C.
Potentiel de garde 5 ans.

Rosé

Elaboré avec une rigoureuse sélection des raisins, ce rosé bénéficie d'une cueillette à la fraîcheur de la nuit, pour prévenir les phénomènes d'oxydation.

La fermentation se déroule à basse température entre 14 et 18°C durant 3 semaines.

Ce vin possède une robe pâle avec un nez riche, intense, des arômes floraux et de fruits frais, une pointe minérale. La complexité se retrouve dans une bouche flateuse et rafraîchissante.

Un vin d'expression qui attire l'attention.

Servir à 10°C

Blanc

Blanc sec, 100% Vermentinu, sa robe jaune à reflets verts avec un nez très expressif, mélange de fruits à peau blanche, comme la pêche, et de notes de fruits exotiques type mangue.

En bouche, sa vivacité à l'attaque et son équilibre complètent une bonne minéralité appuyée par des notes de fruits exotiques, une finale ample et longue.

Servir 14°C
Potentiel de garde : 2 ans

