



U Sole Di Corsica

AOP Corse Blanc



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, reflets de la diversité de nos terroirs et de nos cépages ancestraux.

U Sole, Le soleil, met en lumière la vivacité du Vermentinu, le roi des cépages méditerranéen.



Vinification

Vendanges : De nuit

Pressurage : Égouttage à basse température 14-18°

Fermentation : Débourbage à froid et fermentation à basse température en cuve inox

Elevage : 6 mois en cuve inox



Dégustation

Oeil : Robe jaune pâle aux reflets vert

Nez : Dominante agrumes et fleurs blanches élégants et équilibrés

Bouche : Harmonieuse et intense



Gastronomie

Fruits de mer et crustacés, salades d'été, tartare de la mer, poissons en sauce, fromages de brebis ou chèvre, moment de convivialité.

Cépages : Vermentinu

Âge des vignes : 15 - 25 ans

Sols : Argilo-Limoneux

Rendement : 55 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	3268950006719	243x156x313	8,10 kg	800x1200	25	4	100	1400	846 kg