

VINIFICATION

Blanc et rosé : Ramassage des raisins la nuit à basse température afin de préserver les arômes et d'éviter l'oxydation. Egouttage et pressurage direct, fermentation à 16 degrés avec thermorégulation automatique.

Rouge : Les raisins ont été ramassés à maturité optimale. La méthode de vinification est traditionnelle, après éraflage des raisins et un foulage partiel, la fermentation a lieu à une température contrôlée, de 25 à 30°, durant une période de macération de 10 jours avec remontage quotidien.

CÉPAGES ET DEGUSTATION

● ROUGE : Niellucciu, Sciaccarellu, Syrah.

Vin à la robe rubis intense avec des nuances mauve, nez ouvert sur les fruits rouges et les épices, bouche soyeuse, gourmande à l'attaque très agréable, aux tannins fondus.

Ce vin frais et souple accompagnera parfaitement les fromages à pâte molle et les viandes grillées. Servir à 14/18°C

● ROSÉ : Niellucciu, Sciaccarellu, Grenache.

La robe rose pâle présentant des reflets saumon. Le nez est harmonieux, fruité et croquant.

La bouche présente une attaque franche, une belle longueur, un bel équilibre et un final gourmand.

Ce vin frais sera idéal à l'apéritif l'été et accompagnera parfaitement les salades, la viande blanche et les grillades. Servir bien frais 10/12°C

● BLANC : Biancu Gentile, Vermentinu.

Une robe jaune clair à reflets verts. Un nez complexe, fin et expressif présentant des arômes d'agrumes et de fleur blanche. La bouche a une attaque fraîche et gourmande et se termine par une jolie finale acidulée et fruitée.

A servir à l'apéritif ou en accompagnement des fruits de mer et des poissons grillés. Servir bien frais 10/12°C

DOMAINE
V
VETRICCIE



DOMAINE
V
VETRICCIE



Situé sur la commune d'Aghione, en Costa Serena, le Domaine VetriccIE racheté par la famille Barcelo en 1966, exprime tous les attributs d'un vin Corse hautement qualitatif.

Le Domaine VetriccIE s'étend aujourd'hui sur près de 120 ha au cœur de l'appellation Vin de Corse.

L'orientation et la situation géographique particulièrement favorable de ces vignobles situés entre mer et montagne, l'encépagement unique, mélange harmonieux de cépages autochtones (Niellucciu et Sciaccarellu) et de cépages méditerranéens, donnent naissance à des vins aromatiques et élégants qui reflètent le potentiel de ce Terroir reconnu.

Daniel Barcelo, le propriétaire actuel, fort de son expérience viti-vinicole dans le nouveau monde s'est engagé résolument dans la voie d'une viticulture en harmonie avec notre nature Corse.

Producteur : Daniel Barcelo

Vignoble : 120 ha

Age moyen des vignes : 15 ans

Rendement : 80 hl/ha

Sol : Argilo-limoneux, idéal pour les blancs et rosés.

Mode de conduite du vignoble : Vendanges de nuit pour garder la fraîcheur et éviter l'oxydation des jus pour les blancs et rosés. Vendanges principalement mécaniques pour les rouges.