

Domaine Vico "Cantinone" rouge 2021



Prix du produit :

282,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Manu VENTURI (VICO)

Millésime: 2021

Appellation: Corse

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Cantinone

Cépage dominant: sciaccarellu

Description brève du produit :

Enorme cuvée 100% Sciaccarellu issue d'une parcelle bien spécifique de schistes sous galets roulés... On n'est quand même pas à Rayas, mais on s'en approche :-)

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE VICO
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Domaine Vico « Cantinone » rouge 2021

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Le nom "Cantinone" vient de "A Cantina", c'est le nom du lieu dit de cette parcelle située près de la cave (A Cantine = la cave)

TERROIR : Parcelle à une altitude de 270m de galets roulés orientation sud-est.

CEPAGES : 100% Sciaccarellu.

LES VIGNES : Récolte Manuelle en cagettes de 15 kg.

Rendements de 37hl/ha, production de 3800 bouteilles numérotées. Travail du sol mécanique, préparations biodynamiques appliquées, 500P et phytothérapie.

VINIFICATION : Pressurage pneumatique.

Fermentation en foudre de 25 hl, avec des levures indigènes.

ÉLEVAGE : en foudre de 14 à 18 mois. Pas de collages et filtrations.

Conversion DEMETER

DEGUSTATION : *Jolie robe légère aux reflets rubis. Nez de fruits rouges et petits fruits noirs dominés avec de fines notes florales. Un vin aérien basés sur la finesse tannique et la fraîcheur avec une finale complexe et épicée.*