



HISTOIRE & PERSONNALITE

Umanu (humain en corse), la montagne, la mer, le soleil, les falaises, les rivières, les plages... La richesse et la diversité du terroir corse permettent d'y élever une mosaïque de cépages. La corse, s'ouvre sur le monde en associant son patrimoine de cépages aux plus connus de la planète... L'échange, la complémentarité, l'ouverture sont les messages que transmettent les Vignerons Corsicans au travers d'UMANU.



UMANU

IGP ILE DE BEAUTE



corsican



WWW.CORSICANWINES.COM

NOTES & CONSEILS DE DÉGUSTATION

Gris de cinsault-Sciaccarellu : pétale de rose, belle brillance. Nez : de la finesse, sur des notes de grenadine et de Pomelos, pointes épicées. Bouche : nerveux, bouche assez onctueuse avec du caractère, sur des notes de petits fruits rouges, relevé et assez tendu. Parfait en accompagnement de salades, grillades.

Cabernet Sauvignon-Sciaccarellu : Rouge intense, reflets violets. Nez fruits rouges, poivrons, herbes du maquis. La bouche riche et intense, corbeille de fruits noires, épices, girofles... Plats : viandes grillés relevé aux herbes, fromages...

Merlot Niellucciu : rouge brillant, vif. Nez sur des fruits noirs et parfums de maquis, myrtes, notes boisées. La bouche est fraîche et velouté, des fruits noirs, mure fraîche... onctueuse et riche. Plats: Grillades variés, brochettes, viandes, fromages.

LA VINIFICATION

Rosé : Fermentation traditionnelle, cuve inox thermo régulée, élevage en cuve inox pour une période de 8 à 10 mois.

Rouge : Pressurage directe à basse température, stabulation à froid, élevage sur lies fines, mise en bouteille précoce

Blanc : Pressurage directe à basse température, stabulation à froid, élevage sur lies fines, mise en bouteille précoce

DERNIERES RECOMPENSES

Chardonnay-Vermentinu
2017: Médaille d'or Gilbert & Gaillard 2018

Pinot Noir-Niellucciu
2018 : Médaille d'Argent Concours Général Agricole 2019

Merlot Niellucciu
2017: Médaille d'or Gilbert et Gaillard 2018

Pinot Noir-Niellucciu : Rouge clair, brillant. Nez sur des notes de petits fruits rouges, cerise, notes de sous bois. La bouche est franche, élégante et velouté, des arômes de griotte, et des herbes du maquis, une grande complexité. A déguster avec avec de la volailles rotie,

Chardonnay-Vermentinu : jaune pâle, reflets verts. Nez, poires, fruits exotiques, minéralité et agrumes. La bouche est franche, tendu sur des notes salines minérales et exotiques, finale rafraîchissante. fruits de mer, coquillages, poissons grillés.

Muscat- Vermentinu : Jaune Or pale, brillant. Nez : fin sur des notes florales et agrumes. La bouche est fraîche aérienne avec de la sucrosité et une belle finale tendu sur des notes d'agrumes (cédrat). Plats : sucré salé, desserts aux fruits blanc.

LE VIGNOLE

Type de sols : Argilo- Schisteux

Cépage : Cépages Internationaux et cépages Corses

Type de culture : Les investissements humains et techniques réalisés ces dernières années par les Vignerons Corsicans permettent de laisser s'exprimer au mieux chacun des cépages

Gris de cinsault-Sciaccarellu
2018 : Médaille d'or Gilbert & Gaillard 2019

Cabernet Sauvignon-Sciaccarellu
2018 : Médaille d'Argent Concours Général Agricole 2019