

Vigneron : Eric Poli

C'est en 2005 qu'Eric Poli a créé son domaine sur la commune de Linguizzetta. Après avoir créé son domaine sur l'aire d'appellation de Patrimonio, il décide de s'installer dans sa région.

Terroirs : Argilo-caillouteux

Surface : 12 ha

Vendanges : Mécaniques

Blanc

100 % VERMENTINU

Vinification :

Pressurage direct
Fermentation :
Thermorégulée à 16°

Maturation : Parfaite
maturité

Rendement :
20Hl/Hectare.

Dégustation :

Œil : Limpide

Nez : Floral

Bouche : Légère et fraîche
sur une pointe d'amertume
en final

Degré : 12°

Température de service :
12°

Temps de garde : 2 ans

Accompagnement :
apéritif, viandes blanches,
poissons.

Rouge

100 % NIELLUCCIU

Vinification :

Pressurage direct ;
Fermentation malolactique
régulée entre 25° et 28°
pendant 8 à 10 jours

Rendement : 45Hl/Hectare

Dégustation :

Œil : robe grenat intense

Nez : complexe mariant les
fruits rouges et les épices

Bouche : souple à l'attaque,
la bouche révèle une chair
fruitée.

Degré : 12°

Température de service : 16°

Temps de garde : 3 ans

Accompagnement : grillades,
salades, viande rouge,
fromage.

Rosé

Vinification :

Assemblage de saigné et de pressurage direct.
Débourbage et vinification en cuve inox, fermentation
alcoolique thermo régulée 15°C pendant 3 à 4
semaines. Fermentation malolactique non souhaitée.

Rendement : 70Hl/Hectare.

Température de service : 12°

Temps de garde : 1 an

Accompagnement : Grillades, salades, charcuterie

100 % Sciaccarellu

Dégustation:

Œil : Robe rose saumonée
Nez : floral

Bouche : fruitée avec de la rondeur et du volume.

100 % Niellucciu

Dégustation:

Œil Robe légèrement saumonée
Nez : cassis

Bouche : fruitée avec de la fraîcheur et du corps.

Degré : 12°