

U Pinu Rosé (IGP)

« *La découverte
du terroir* »



U Pinu Rosé (IGP)

Ce vin est un assemblage des cépages Niellucciu, Sciacarellu et Merlot, un vin fin, élégant et aérien : la note fine épicée du Sciacarellu associée au fruité du Merlot et à la puissance du Niellucciu.

Culture : Les cépages s'épanouissent sur une sélection de terroirs de contreforts montagneux aux sols granitiques.

Vinification : Les vendanges sont réalisées uniquement de nuit afin de préserver au maximum les raisins de l'oxydation.

Les raisins sont protégés à l'aide de neige carbonique sur toute la phase de vinification. Après une stabulation liquide à froid avec batonnage, les fermentations sont réalisées à basse température.

Dégustation : Ce vin présente une robe d'un rose pâle brillant, le nez est fin et aromatique aux notes de fruits rouges, la bouche est fraîche et désaltérante, avec une finale tout en finesse.

Ce vin s'appréciera tout particulièrement en accompagnement de charcuteries corses, ainsi qu'avec des grillades.

Profil analytique : TAV acquis 11°5%vol.

Bouteille :

Gencod :
3700013189552
Type : Bordelaise Ecova
Diamètre : 73 mm
Hauteur : 300 mm
Nb par carton : 6

Carton :

Longueur : 16 cm
Largeur : 23.5 cm
Hauteur : 30 cm
Poids : 7.1 kg
Nb par couche : 25
Nb de couche : 4
3700013189569

Palette : Europe

Longueur : 120 cm
Largeur : 80 cm
Hauteur : 137 cm
Poids : 730 kg
Nb de carton : 100
Nb de bouteille : 600