



ROSUMARINU ROUGE

TERROIR: Coteaux du golfe de Propriano et Tizzano, composés d'arènes granitiques

CEPAGE: 100% Sciaccarellu.

VINIFICATION : Vendange égrappée et triée. Extraction douce, vinifié sans sulfites ajoutés, non filtré.

ELEVAGE : 100% cuve inox

ROBE : Robe rubis avec des reflets grenat.

DEGUSTATION : Pure expression de nos Sciaccarellu, la bouche est gourmande et soyeuse. Elle s'ouvre sur des arômes intenses de fruits rouges et de poivre blanc. La tension caractéristique du Sciaccarellu équilibre la structure de ce vin qui oscille entre intensité aromatique et finesse.



ROSUMARINU ROUGE