



DOMAINE PIERETTI

BLANC

Cette cuvée est issue d'une parcelle composée exclusivement de plants de VERMENTINU, cépage de la famille de la MALVOISIE.

Les vignes sont plantées en coteaux à proximité de la mer au Nord Est du Cap Corse.

Le sol aride est schisteux.

Le travail du sol est effectué mécaniquement.

La densité est de 4000 pieds par hectare.

Les vendanges se font à la main et en cagettes.

Age des vignes : Plantées en 1991

Rendement : 40 hl/hectare

Robe : Jaune claire aux reflets verts, brillante et limpide

Nez : Franc et complexe, associant des notes de fleur d'églantier et de chair d'agrumes, avec un fond épicé mentholé et anisé.

Bouche : Attaque fraîche et droite, l'ensemble est équilibré, tendre avec une structure typique aux arômes de poire d'automne, d'agrumes citronnés avec une finale épicée longue.

Conseil de dégustation : Apéritif, fruits de mer, poissons grillés et crustacés, tapas, salades estivales, plats à base de fromages frais ou affinés.