

# ROUGE PRESTIGE

Uniquement les années où le potentiel de garde requis est obtenu.



fiche technique

## GÉOLOGIE

Arènes granitiques mêlées d'argile  
Coteaux en terrasses

## ENCEPAGEMENT

80% Sciaccarello  
20% Nielluccio

## AGE DE LA VIGNE

35 ans

## DENSITÉ

3300 pieds/ha

## RENDEMENT

Environ 30 hl/ha

## DATE DE RÉCOLTE

Plus que la maturité saccharimétrique, c'est la maturité polyphénolique qui est recherchée. Celle-ci est déterminée principalement par une dégustation quasi-quotidienne des baies et conduit souvent à un degré alcoolique final assez élevé (de l'ordre de 13 à 14% vol).

## RÉCOLTE

La vendange des raisins de la cuvée se fait manuellement.

## OPÉRATIONS PRE-FERMENTAIRES

La vendange triée est éraflée puis encuvée dans des cuves spécialement conçues pour les vinifications en rouge. L'assemblage des deux cépages se fait à ce moment. Au bout de quelques heures de macération, la cuve est partiellement saignée afin de concentrer le moût devant fermenter.

## FERMENTATION

Seules les levures indigènes assurent la fermentation qui se déroulera à une température régulée à 30 °C. Les cuves utilisées dites "d'infusion" permettent de maintenir le marc immergé (à l'aide d'une grille) et de remonter automatiquement le jus au travers de celui-ci. Ainsi, l'extraction de couleur et de tanins se fait en douceur.

## OPÉRATIONS POST FERMENTAIRES

Une fois la fermentation terminée, la cuve est ouillée et la macération sous-marc prolongée, pour obtenir un produit plus rond et plus tannique. Des dégustations journalières aidées de contrôles analytiques décident du

décuvage qui intervient généralement après environ un mois. La fermentation malolactique achevée, un élevage de trois ans commence sur le nouveau vin. Un séjour en cuve inox, suivi d'un passage en foudre de 6 à 12 mois, puis d'un vieillissement en bouteille d'une année, permettent d'ouvrir et d'arrondir le produit final.

### **CLARIFICATION**

Elle se fait quasi naturellement par des soutirages successifs tout au long de l'élevage. Une légère filtration finale a lieu à la mise en bouteille.

### **GARDE**

La cuvée Prestige peut vieillir plusieurs années (entre 10 et 15 ans) dans des conditions normales de stockage.

### **CONSOMMATION**

Ce vin doit se boire à une température de 18°C, après avoir été soit carafé, soit ouvert plusieurs heures avant la dégustation.

---