



Domaine Vetriccie

AOP Corse

En Costa Serena, il n'y a pas que des kilomètres de plages ou des criques confidentielles. Il y a aussi la commune d'Aghione, sur laquelle s'étend le domaine Vetriccie. C'est là que la famille Barcelo cultive son raisin et le transforme depuis 1966. Sur près de 120 ha au cœur de l'appellation Vin de Corse. Le secret de ces vins hautement qualitatifs, aux accents corses incontestables ? L'orientation et la situation géographique particulièrement favorables des vignobles du domaine. Mais aussi le mariage harmonieux de cépages autochtones et de cépages méditerranéens. Le tout, dans le plein respect de notre belle nature. Daniel Barcelo, le propriétaire actuel, veille au grain !

75cl



3268950011027

Rouge 2023

Notes de dégustation

CEil : Une robe d'un beau grenat profond à sombre.

Nez : . Un nez expressif et complexe senteurs du maquis tels que réglisse et cassis.

Bouche : sombreUne bouche structurée, équilibrée, soyeuse possédant une jolie trame tannique.

Vinification

Grenache- Sciaccarellu

Les raisins sont issus d'une sélection parcellaire, ramassés à maturation optimale puis éraflage du raisin. Une vinification traditionnelle à une température de 28 à 30° permettant l'extraction des tannins et les anthocyanes. La durée de macération pouvant atteindre 3 semaines.

75cl



3268950011010

Rosé 2023

Notes de dégustation

CEil :Rose pâle aux reflets bleutés.

Nez: Epicé fin et persistant aux arômes de pêche, cerise et groseille.

Bouche : Douce et équilibrée, présentant une belle fraîcheur.

Vinification

Sciaccarellu -Syrah

Vendange uniquement le matin pour préserver la fraîcheur et éviter tout risque d'oxydation.

Égouttage des jus et réfrigération à 8°C puis pressurage direct. Débourage et vinification en cuverie inox équipée de double jaquette permettant un contrôle parfait des températures. Une fermentation entre 14 et 18°C afin de préserver tous les arômes pré-fermentaires et fermentaires. Un élevage entre 5 et 6 mois en cuve inox

75cl



3268950011003

Blanc 2023

Notes de dégustation

CEil : Jolie robe paille aux reflets verts.

Nez : Minéral gourmand et citronné

Bouche : Présence d'une attaque vive, mais reste cependant riche, ample et grasse.

Vinification

Vermentinu

Une vendange qui se fait uniquement le matin sans le but de préserver la fraîcheur et éviter tout risque d'oxydation.

L'égouttage des jus et une réfrigération à 8°C et un pressurage direct.

Le débourage et la vinification se fait en cuverie inox équipée de double jaquette permettant un contrôle parfait des températures. Un fermentation entre 14 et 18°C afin de préserver tous les arômes pré-fermentaires et fermentaires. Une élevage de 5 à 6 mois en cuve inox. Un vin affichant une grande personnalité.



Domaine Vetriccie

AOP Corse

En Costa Serena, il n'y a pas que des kilomètres de plages ou des criques confidentielles. Il y a aussi la commune d'Aghione, sur laquelle s'étend le domaine Vetriccie. C'est là que la famille Barcelo cultive son raisin et le transforme depuis 1966. Sur près de 120 ha au cœur de l'appellation Vin de Corse. Le secret de ces vins hautement qualitatifs, aux accents corses incontestables ? L'orientation et la situation géographique particulièrement favorables des vignobles du domaine. Mais aussi le mariage harmonieux de cépages autochtones et de cépages méditerranéens. Le tout, dans le plein respect de notre belle nature. Daniel Barcelo, le propriétaire actuel, veille au grain !



75cl

3268950005484

Rouge 2023

Notes de dégustation

CEil : Un blanc expressif à la robe citronnée.

Nez : . Un nez de citron macéré.

Bouche : La bouche, ample offre une mâche d'agrumes, où l'acidité et la minéralité se conjuguent à merveille.

Vinification

Biancu Gentile

Egouttage des jus, réfrigération à 10°C puis pressurage direct. Débourage et vinification en cuverie inox équipée de double jaquette permettant un contrôle parfait des températures. Puis fermentation entre 14 à 18°C afin de préserver tous les arômes pré-fermentaires et fermentaires. Elevage pendant 5 à 6 mois en cuve inox.