



Diplomate 2022

A l'œil, ce vin est limpide et brillants avec des reflets vert pâle et d'or blanc. Au nez, un bouquet intense de fleurs blanches et jaunes révèlent rapidement, suivi par des arômes d'herbes du maquis et de fruits à chair blanche type pêches blanches. Des notes fraîches et acidulées s'en dégagent, rappelant les groseilles jaunes et les mirabelles, des senteurs de zeste de citrons légèrement sucrés et de pamplemousse. La bouche est vive et intense en attaque, avant une texture plus soyeuse et ample en milieu et fin de bouche. L'équilibre structure-volume se révèle au fur et à mesure de la dégustation, avec une pointe minérale en fin de bouche, iodées et salines, soulignée par des amères raffinées et poivrées, rappelant ceux de l'amande et le pamplemousse. Fascinantes énergies et vibrations qui font de ce vin une expérience rare avec sa complexité.

Producer	Domaine Abbatucci
Region	Vins de Corse
Volume	75.0 cl.
Cépage	Vermentino, Brustiano, Bianco Gentile, Genovese et Rossola Bianca
Drinking window	2025-2035
Alc.	13.0%
Vinification	Assemblage de plusieurs parcelles dans le pressoir ou pressé à part, selon les maturités des différents cépages. Pressurage direct en vendange entière ou égrappé, selon la maturité des rafles. Débourbage statique de 24 à 48h. fermentations alcoolique et malolactique en demi-muid.
Ripening	Élevage sous-bois (demi-muid) et sur lies totales pendant 9 mois puis en cuve inox durant 6-7 mois après assemblage des meilleurs lots. Stabilisation tartrique naturelle par maintien au froid. Filtration stérile sur filtre à plaque lors de la mise en bouteille. Élevage en bouteille de 6 mois minimum.

61,71 €



VAT: BE0475637718
The Portugal Collection
Begijnhof 28
B- 3800 SINT-TRUIDEN
+32 477 459 644