



Diplomate 2023

In de neus openbaart zich al snel een intens boeket van witte en gele bloemen, gevolgd door aroma's van maquiskruiden en wit fruit zoals witte perziken. Frisse, pittige tonen komen naar boven, die doen denken aan gele bessen en mirabelpruimen, met hints van lichtzoete citroenschil en grapefruit. Het palet is levendig en intens bij de aanzet, naar een zijdeachtige, vollere textuur in het midden en de afdronk. Het evenwicht tussen structuur en volume wordt onthuld bij het proeven van de wijn, met een hint van mineraliteit aan het einde, jodium en zout, onderstreept door verfijnde bittere en peperige smaken die doen denken aan amandel en grapefruit. Fascinerende energieën en vibraties die deze wijn met zijn complexiteit tot een zeldzame ervaring maken.

Producent	Domaine Abbatucci
Regio	Vins de Corse
Volume	75.0 cl.
Druivenras	Vermentino, Brustiano, Bianco Gentile, Genovese en Rossola Bianca
Drinking window	2025-2035
Alc.	13.0%
Vinificatie	Blend van verschillende percelen in de pers of apart geperst, afhankelijk van de rijpheid van de verschillende druivensoorten. Directe persing van hele druiven of onsteeld, afhankelijk van de rijpheid van de steeltjes. Alcoholische en malolactische gisting in demi-muid. .
Rijping	Rijping in eiken vaten (demi-muid) en op de droesem gedurende 9 maanden, daarna in roestvrijstalen vaten gedurende 6-7 maanden na het mengen van de beste partijen. Natuurlijke wijnsteen stabilisatie door koeling. Steriele filtratie door een plaatfilter tijdens het bottelen. Rijping in flessen gedurende minimaal 6 maanden

61,71 €