

Domaine Paradella

Patrimonio

2016

Lionel Wojcik



Superficie 7,3 hectares dont 6 hectares de rouge

Situation Poggio d'Oletta

Sols Argilo-calcaire

Encépagement Rouge 100 % Niellucciu

Age moyen des vignes 5 ans

Taille Cordon de Royat

Vendanges manuelles

Date 31 septembre

Tri manuel

Vinification Rouge
Fermentation alcoolique : cuves inox
thermo-régulées
Fermentation malolactique : en barriques

Elevage 100% barriques neuves

Durée 18 à 22 mois

Millésime *Printemps sec. Saison d'été optimale et magnifique. Mois de septembre favorable à la maturation.*

Nez Fruits confits avec l'arrivée du fumé du bois dans un second temps.

Bouche Première bouche explosive sur le fruit ; belle longueur avec une fin de bouche persistante (noix, fumé, grillé)

SCEA **Domaine Paradella** - lieu-dit sant'angelo - 20232 Poggio d'Oletta
tél:+33 06 12 31 05 16

domaineparadella@gmail.com - www.domaineparadella.com - coordonnées GPS:42.6774 ; 9.3363