

Domaine Paradella

Patrimonio

2019

Lionel Wojcik



Superficie 7.30 hectares dont 1,3 hectares de blanc

Situation Poggio d'Oletta

Sols Argilo-calcaire

Encépagement Blanc 100% Vermentino

Age moyen des vignes 5 ans

Taille Cordon de Royat

Vendanges Manuelles

Date 3 septembre

Tri Manuel

Vinification Blanc
Débourbage en cuves inox
Thermorégulées
Fermentation alcoolique en barriques
neuves
Fermentation malolactique effectuée
avec des bâtonnages réguliers

Elevage 100% barriques neuves

Durée 6 mois

Millésime Printemps contrasté, de belles périodes chaudes et ensoleillées ont alternées avec un temps plus agité et par moment très frais pour la saison (mois de mai notamment). C'est suivi un été caniculaire, bien accepté par notre terroir argilo-calcaire : cela nous a permis de réaliser de magnifiques vendanges.

Nez De beaux arômes complexes, quelques notes d'agrumes, vin très pur long et élégant.

Bouche Frais, minéral et suave, il s'épanouit lentement dans une longue finale légèrement fumée aux notes de tilleul et de violette.

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 ; 9.3362s