

Domaine Paradella

Patrimonio

2018

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 25 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 Un printemps avec beaucoup de pluie. Comme tous les millésimes l'été fut chaud et sec. Le mois de septembre a été bon dans l'ensemble malgré quelques pluies sur la fin du mois. Beau millésime en globalité.

Nez Les arômes de café, voire de caramel, explosent dès le premier nez pour laisser ensuite la place aux belles notes de fruits rouges.

Bouche Comme souvent, la première bouche explose sur le fruit, milieu de bouche et fin de bouche sur la noix, le fumé et le 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 ; 9.3362s