

PATRIMONIO

2023

LIONEL WOJCIK



SUPERFICIE
SITUATION
SOLS

2 hectares
Poggio d'Oletta
Argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT
AGE MOYEN DES VIGNES
TAILLE
VENDANGES
DATE
TRI

100% Vermentino
9 ans
Cordon de Royat
Manuelles
8 septembre
Manuel

VINIFICATION

Blanc
Pressurage à froid
Débourbage en cuves inox thermo
régulées
Fermentation alcoolique en barriques
neuves
Fermentation Malolactique effectuée
avec des bâtonnages réguliers

ELEVAGE
DURÉE

100% barriques neuves
6 mois

MILLÉSIME

L'année 2022 reste à ce jour l'année la plus chaude. Mais 2023 talonne cette dernière. 2023 se classe ainsi au deuxième rang des années les plus chaudes enregistrées en Corse depuis le début du 20ème siècle. Comme souvent ces derniers temps nous avons connu peu de précipitations sur l'appellation Patrimonio. L'été fut caniculaire ce qui n'est pas l'idéal pour les rendements mais, en revanche, exceptionnel pour la maturité phénolique des raisins.

NEZ

Arômes complexes, de fleurs blanches, quelques notes d'agrumes. Nez boisé avec toujours de jolies notes beurrées.

BOUCHE

Frais, minéral et suave, il s'épanouit lentement dans une longue finale légèrement fumée. Bouche ample et charnue, beau volume.

SCEA DOMAINE PARADELLA -LIEU DIT SANT'ANGELO- 20232 POGGIO D'OLETTA



+33 06 12 31 05 16



domaineparadella@gmail.com



www.domaineparadella.com

PATRIMONIO 2023

LIONEL WOJCIK



AREA	2 hectares
LOCATION	Poggio d'Oletta
SOILS	Clay-limestone

VINEYARD STOCK	100% Vermentino
AVERAGE AGE OF THE VINES	9 years
PRUNING	Cordon de Royat
HARVEST	Manual
DATE	8 september
SORTING	Manual

WINEMAKING	White
	Cold pressing
	Settling in temperature-controlled stainless steel tanks
	Alcoholic fermentation in new barrels
	Malolactic fermentation carried out with regular stirring

AGING	100% new barrels
DURATION	6 months

VINTAGE	The year 2022 remains, to this day, the hottest year. But 2023 closely follows it. 2023 thus ranks as the second warmest year recorded in Corsica since the beginning of the 20th century. As often in recent times, we experienced little precipitation in the Patrimonio appellation. The summer was scorching, which is not ideal for yields, but, on the other hand, exceptional for the phenolic ripeness of the grapes.
NOSE	Complex aromas of white flowers, some citrus notes. Woody nose with lovely buttery undertones persisting.
PALATE	Fresh, mineral, and smooth, it slowly unfolds into a long, slightly smoky finish. Full and fleshy palate, beautiful volume.

SCEA DOMAINE PARADELLA -LIEU DIT SANT'ANGELO- 20232 POGGIO D'OLETTA



+33 06 12 31 05 16



domaineparadella@gmail.com



www.domaineparadella.com