

PATRIMONIO

2024

LIONEL WOJCIK



SUPERFICIE
SITUATION
SOLS

2,5 hectares
Poggio d'Oletta
Argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT
AGE MOYEN DES VIGNES
TAILLE
VENDANGES
DATE
TRI

Blanc 100% Vermentino
10 ans
Cordon de Royat
Manuelles
1,2 et 3 septembre
Manuel

VINIFICATION

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

ELEVAGE
DURÉE

100% barriques neuves
6 mois

MILLÉSIME

Depuis notre premier millésime au domaine Paradella (2016), nous n'avions jamais connu une météo si particulière : beaucoup de pluies qui nous ont contraints à une vigilance maximale afin de maîtriser tout départ de maladies (mildiou, oïdium). Les températures furent plutôt douces tout au long de l'été. En Corse, nous manquons d'eau chaque année, on peut donc dire que nous avons été servis sur ce millésime. Néanmoins, nous avons pu atteindre une très belle maturité phénolique. Très joli millésime.

NEZ

Un fort bouquet d'arômes floraux, avec des notes subtiles de boisé apportant beaucoup de complexité

BOUCHE

Souple, équilibrée, ce millésime présente une bouche tout en rondeur avec une grande longueur aromatique.

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



+33 06 12 31 05 16



domaineparadella@gmail.com



www.domaineparadella.com

PATRIMONIO

2024

LIONEL WOJCIK



AREA	2,5 hectares
LOCATION	Poggio d'Oletta
SOILS	Clay-limestone

VINEYARD STOCK	White 100% Vermentino
AVERAGE AGE OF THE VINES	10 years
PRUNING	Cordon de Royat
HARVEST	Manual
DATE	1, 2 and 3 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

Since our first vintage at the Paradella estate (2016), we had never experienced such unusual weather: a lot of rain that forced us to be extremely vigilant in order to control any outbreak of diseases (downy mildew, powdery mildew). Temperatures were rather mild throughout the summer. In Corsica, we face a lack of water every year, so we can say we were fortunate with this vintage. Nevertheless, we were able to achieve a very beautiful phenolic maturity. A very beautiful vintage.

NOSE

A strong bouquet of floral aromas, with subtle woody notes adding a lot of complexity.

PALATE

Smooth, balanced, this vintage offers a round palate with great aromatic length.

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



+33 06 12 31 05 16



domaineparadella@gmail.com



www.domaineparadella.com