

Enclos des Anges

Richard et Marjorie Spurr

Cuvée Fraticello rouge 2022



IGP Ile de Beauté

Haute Valeur Environnementale



Cépages : Sciaccarellu et Niellucciu (40/60) 15 ans 25 hl/hec

Récolte : manuelle

(10 000 bouteilles)

Vinification : sans sulfite. Vendange partiellement éraflée, cuve inox thermorégulée

Mise en cuve et levurage. Fermentation 24 à 28°C. Pigeage journalier et remontages à l'air. Macération 4 à 5 semaines selon les cépages pour ce millésime. Décuvage et pressurage.

Élevage : 6mois sur lies fines. Mise en bouteille février 2023.

Bouchon Diam 3 marqué.

Dégustation : sa robe rouge vif offre des reflets bleutés et brillants. Au nez, c'est un véritable trio d'arômes de baies noires compostées, d'épices et d'essences du maquis qui transporte au cœur de la Balagne. La bouche ronde et vive, aux tanins soyeux, soutient les sensations aromatiques.

Le Rouge **Fraticello** est un vin de caractère, aux arômes typiques des cépages corses, souple et fruité. Il s'harmonise tout naturellement avec les spécialités de la gastronomie Corse comme le Figatellu et la daube de sanglier. Il ne perdra rien de ses qualités sur un rôti de bœuf ou une côte à l'os grillée.