

CINTU

ÎLE DE BEAUTÉ



CINTU rend hommage à la force de caractère corse et à la légende de cette île captivante entourée de vignes, en créant des vins à sa hauteur, débordant de soleil et de saveurs. Ces vins fins et authentiques nous invitent au voyage, et nous rappellent de profiter au maximum du moment présent.

Plaisir épicurien et promesse de dépaysement résument tout l'univers des cuvées CINTU.

Terroirs

La diversité de terroirs de notre vignoble permet d'apporter cette belle complexité caractéristique des vins CINTU. Les vignes s'épanouissent sur 3 terroirs :

Aghione : Situé à proximité de la mer, ce terroir de plaine est essentiellement composé de sable riche en alluvions.

Alzitone : Ce terroir au plateau argileux est situé aux alentours d'une forêt d'eucalyptus. Le sol y est profond et donc plus tardif.

Leptinique : Utilisé pour définir la frontière entre la Haute-Corse et la Corse du Sud, cette faille géologique est un micro-terroir grâce aux schistes, aux granites et aux roches métamorphiques.

Assemblage

70% Niellucci 30% Syrah

Niellucci

Cépage emblématique de notre île signifiant «Noir», il est à l'origine des vins rouges à la structure tannique et typicité corsée.

Syrah

Sa couleur pâle éclaircit notre vin. Très utilisé chez les Italiens, ce cépage apporte de la nervosité à notre assemblage par l'acidité naturelle qui le caractérise.

CINTU

ÎLE DE BEAUTÉ



Note de Dégustation

Ce vin présente une robe rouge grenat, un nez qui révèle des arômes de prune, de myrte et de petits fruits cuits. La bouche est gourmande, bien équilibrée. Les arômes de vendanges fraîches donnent naissance à un palais charnu de longue persistance accompagné de tanins très doux.

Vinification

Les vendanges de CINTU sont réalisées la nuit permettant ainsi de limiter notre impact environnemental et de préserver au mieux le potentiel aromatique des baies.

Nous utilisons deux techniques de vinification autour des cépages Niellucciu et Syrah : macération préfermentaire à chaud de 24h, suivi d'une macération à froid de 4 à 5 jours, et macération traditionnelle avec délestages de 10 à 20 jours.

Alcool 11°5, Sucres < 2g/L, AV < 0.7 g/L H2SO4, pH = 3.35

Accords Mets et CINTU rouge

Grillades de veau nustrale (Corse), viandes rouges, daube de sanglier... Ce vin s'appréciera tout particulièrement en accompagnement de viandes rouges grillées, charcuteries et Figatellu.

