

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

40% Sciccarellu 20% Niellucciu 25% Vermentinu 15% Grenache

Sciccarellu

Cépage spécifique de Corse-du-Sud signifiant «craquant», il est parfaitement adapté aux vins rosés fins et élégants.

Niellucciu

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

Vermentinu

Ce cépage également nommé Malvoisie de Corse produit en assemblages des rosés fruités et aromatiques.

CINTU

ÎLE DE BEAUTÉ



Note de Dégustation

Ce vin présente une robe brillante saumonée aux reflets violines. Il séduit par la richesse de ses arômes subtiles de petits fruits rouges. L'attaque est franche, la bouche est riche et désaltérante, offrant une longue persistance aromatique.

Au final, CINTU rosé est un vin croquant et charmeur offrant une belle structure.

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.

Cépages Sciacarellu : macération préfermentaire à froid, pressurage et fermentation à température contrôlée.

Cépages Niellucciu et Vermentinu : pressurage direct, débouillage, stabulation liquide à froid de 3 à 6 jours sur bourbes fines, avec batonnage, avant mise en fermentation. S'en suit les étapes de soutirage et d'élevage sur lies fines.

Alcool : 11 °5, Sucres 4.5g/L, AV < 0.5 g/L H2SO4, pH = 3.2

Accords Mets et CINTU rosé

Charcuterie corse (coppa, lonzu), apéritifs... Ce vin accompagnera très bien les viandes blanches, le poisson, et vos grillades au barbecues.

