

CASTELLU DI BARICCI

Réserve Perpétuelle 2015-2023



Le travail de la vigne

- **Le terroir** : le sol est une décomposition d'arènes granitiques qui prend la forme de limons et de sables, sélection parcellaire.
- **Climat et exposition** : nos vignes sont plantées en coteaux, exposées Sud-Est, à une densité hectare de 4700 pieds. La montagne de Cagna culminant à 1400m et entourant le vignoble permet une amplitude thermique forte entre le jour et la nuit. AOP Corse Sartène.
- **Cépages et cultures** : notre travail est entièrement biologique (certifié Ecocert). Sur 2 ha de Sciacarellu, de Niellucciu, et de Minustellu, nous pratiquons une taille en cordon de royat, des travaux en vert manuels, des labours légers et des traitements phytosanitaires à base d'argile.

Le travail de cave

- **Vendanges** : elles sont manuelles et effectuées le matin en petites cagettes. Le rendement à l'hectare est de 35 hectolitres.
- **Vinification et élevage** : après un éraflage léger, les baies sont encuvées en inox thermorégulées et des remontages et délestages (2 par jour) rythment la fermentation alcoolique naturelle sans ajout de levure. Après une cuvaison de 5 semaines, les vins sont élevés en foudre de chêne et demi muids pendant 18 mois. 30% Minustellu, 30% Sciacarellu, 30% Niellucciu.

La Réserve Perpétuelle

Sur le même principe qu'une Solera ; chaque année, notre Réserve Perpétuelle se verra enrichie d'un millésime supplémentaire. Celle que nous vous proposons cette année est issue des millésimes 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022 et 2023. Nous avons planté sur des parcelles choisies des cépages adaptés à chaque sol et issus de notre histoire ampélographique sartenaise: du Sciacarellu, du Minustellu et du Niellucciu. C'est avec l'assemblage de ces trois cépages que la Réserve Perpétuelle a vu le jour.