CLOS D'ALZETO

L'Alzeto Rouge Prestige



Géologie Arènes granitiques mêlées d'argile. Cône d'accumulation graveleux. Coteaux en terrasses.	**Encepagement** 80% Sciaccarello 20% Nielluccio
Densité 3300 pieds/ha	**Rendement** Environ 30hl/ha
Vigne 40 ans	**Exposition** Sud / Sud-Ouest
Température de dégustation Ce vin se boit idéalement à une température de 18°C, après avoir été soit carafé, soit ouvert plusieurs heures avant la dégustation. Heureux mariage entre la finesse, le velouté du Sciaccarello et la puissance du Nielluccio.	**Temps de garde** >15 ans
Récolte Plus que la maturité saccharimétrique, c'est la maturité polyphénolique qui est recherchée. Celle-ci est déterminée principalement par une dégustation quasi-quotidienne des baies et conduit souvent à un degré alcoolique final assez élevé (de l'ordre de 14%vol). La vendange des raisins de la cuvée se fait manuellement.	**Vinification** La vendange triée est éraflée puis encuvée dans des foudres en chêne de 6000L spécialement conçues pour les vinifications en rouge. Seules les levures indigènes assurent la fermentation qui se déroulera à une température régulée en dessous de 30°C. L'extraction de couleur et de tanins se fait en douceur, par pigeages manuels et remontages.Une fois la fermentation terminée, la cuve est ouillée et la macération sous-marc prolongée, pour obtenir un produit plus rond et plus tannique. Des dégustations journalières aidées de contrôles analytiques décident du décuvage qui intervient généralement après environ un mois. Le vin est alors soutiré, le marc est pressé dans un pressoir vertical de dernière génération qui permet d'obtenir un jus de presse de grande qualité pouvant être réintégré au jus de goutte. Dés lors la fermentation malolactique peut débuter dans les foudres et l'élevage se prolonge pendant 1 an.