



CLOS D'ALZETO

Rouge Tradition



 Géologie Arènes granitiques mêlées d'argile	 Encepagement 70% Sciaccarello, 20% Grenache, 10% Nielluccio, Carignan
 Densité 3300 pieds/ha	 Rendement Environ 30 à 35 hl/ha
 Vigne 30 ans en moyenne	 Exposition Sud Sud/Ouest
 Température de dégustation Entre 16° et 18°C	 Temps de garde Viellissement d'une dizaine d'années, voir plus selon les années
 Récolte La vendange est souvent « étalée » voir interrompue sur plusieurs jours car modulable selon la maturité phénolique de chaque cépage dans les différentes parcelles. La récolte mécanisée permet une grande souplesse de travail.	 Vinification Lors de la fermentation, tout est mis en œuvre pour extraire le maximum de couleur et de matière des raisins parfaitement sains. En effet, la vinification est conduite de façon à élaborer des vins aptes au vieillissement. Des remontages fréquents, le plus souvent automatisés et des délestages sont effectués de façon alternée. La fréquence et l'intensité de ces remontages sont raisonnés au jour le jour, d'après le profil organoleptique du moût en fermentation. Un élevage réducteur à l'abri de l'oxygène (encuve inox) cohabitera avec des oxydations ménagées (en foudre) sur une partie du volume. Ainsi, le bouquet se développera, les tanins s'affineront, tout en gardant un potentiel de garde important lors de sa mise sur le marché.