

DOMAINE de TORRACCIA

AOP Corse Porto-Vecchio



Propriété : Créé en 1964

Production : 1900 hl/an

Surface : 43 ha

Sol : Arènes granitiques sur côteaux à forte pente orientés Sud-Est.

Encépagement : Blanc : 9 ha Malvasia (ou Vermentinu).

Rouge : 34 ha dont Niellucciu, Sciaccarellu, Grenache, Syrah et Cinsault.

Culture traditionnelle, vendanges manuelles.

Labour, décavaillonnage, piochage des rangs, traitement
uniquement de bouillie bordelaise et de soufre fleur.



Torraccia Rouge

50 % Niellucciu, 10 % Sciaccarellu, 30 % Grenache, 10 % Syrah. Foulage, éraflage, cuvaision 8/10 jours.

Fermentation à 26/30 °C. Filtrage. Mise en bouteille et vieillissement en bouteille. Capacité de Vieillessement : 10 ans.



Torraccia Rosé

50 % Niellucciu, 10 % Sciaccarellu, 20 % Cinsault, 20 % Grenache. Saignée de Sciaccarellu et Niellucciu en pressurage direct. Eraflage total. Débourage des moûts. Fermentation à 16/20 °C.



Torraccia Blanc

100 % Malvasia (Vermentinu). Pressé. Débourage des moûts. Fermentation à 16/20 °C.



Alligria Rouge

50 % Niellucciu, 10 % Sciaccarellu, 30 % Grenache, 10 % Syrah. Foulage, éraflage, cuvaision 8/10 jours. Fermentation à 26/30 °C. Filtrage. Elevation 1 an en fût de chêne. Mise en bouteille et vieillissement en bouteille.

Capacité de Vieillessement : 10 ans.



Alligria Blanc

100 % Malvasia (Vermentinu). Pressé. Débourage des moûts puis vinification intégrale en fûts de chêne.

Fermentation alcoolique pendant 20 jours à 19°C. Bâtonnage puis élevage sur lies pendant 6 mois.

Filtration puis mise en bouteille.



Oriu Rouge

Vinification classique, cuvaision 10 à 15 jours, finition des fermentations sur marcs. Contrôle des températures de fermentation entre 25 et 30 °C. Vinifications séparées (cuves séparées) 80 % Niellucciu et 20 % Sciaccarellu. Mise en bouteille après 18 mois en cuve et vieillissement en bouteille. Capacité de vieillissement : 25 ans



Oriu Rosé

80 % Sciaccarellu, 20 % Niellucciu. Saignée de Sciaccarellu et Niellucciu en pressurage direct. Fermentation classique régulée à 16°C, suivie d'un élevage sur lies avec bâtonnage.



Oriu Blanc

100 % Malvasia (Vermentinu). Ce vin issu de vieilles vignes est élevé sur lies avec bâtonnage en cuve durant 6 mois pour affirmer son caractère, puis mis en bouteille.