

Faustine

Domaine Abbatucci



CLIMATS

Región y Denominación

Taravo, Corse

Uva

Sciaccarello, Nielluccio

Producción

25 000 botellas

Cultivo

Biodinámico, trabajo de suelo con caballos, vendimia manual.

Filosofía

Ubicado a 100 metros de altura en el valle de Tavaro en Corsica del Sur, el domaine Abbatucci es de los viñedos más antiguos de la isla. En su videño, crecen 18 tipos de uvas endémicas de la región. Esa colección excepcional se debe a Antoine Abbatucci, quien en los años 60, era presidente de la cámara de agricultura de la región. Decidió proteger el patrimonio cultural de la isla y hoy varios productores siguieron sus pasos. Pero es su hijo, Jean-Charles, pionero de la biodinamia quien hizo la conversión del viñedo.

Estilo

Faustine es el nombre de la hija de Jean-Charles Abbatucci. Son vides viejas sobre suelos graníticos expuestos al noreste. La vinificación se hace en grapas enteras en tanques de concreto y luego elevado 6 meses sobre lias en foudres de madera. En nariz recuerda al maquis de Corsica con flores, frutas, notas herbales y especiadas. En boca, se desarrollan notas de frutas negras (bayas silvestres del maquis) y sabores a especias y pimienta negra. Buena textura y volumen, recuerda un poco la frutalidad y elegancia de un Pinot Noir. Es un vino elegante, con tanino y cuerpo medio que puede acompañar muchos platos que sean de mar o carne. Jean Charles es uno de los grandes productores de Corsica, quizás el más famoso y emblemático.

