

## LA SIGNATURE

La cuvée Cardinal a été nommée ainsi en souvenir de Monseigneur Mario Felice Peraldi, notre ancêtre, Gouverneur de Civita Vecchia et propriétaire du domaine au XVIIIème siècle. Issue de vieilles vignes de Sciaccarello, cette cuvée emblématique tient les promesses de son terroir granitique.

## TERROIR

Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

## VINIFICATION

Réception des raisins par conquêt à bande, puis tri sur table. Fermentation en cuves béton autour de 28°C. Macération pendant 15 jours.

## L'ANNÉE 2021 :

Troisième année de conversion vers l'agriculture biologique pour le domaine, jusque-là en agriculture raisonnée. Après un hiver doux et très pluvieux, et un mois de mars particulièrement chaud, nous subissons, comme beaucoup, le gel du printemps 2021. Une dernière pluie le 15 mai. Puis plus une goutte d'eau jusqu'au mois d'octobre. Malgré cette sécheresse, le travail des sols et des nuits estivales relativement fraîches auront permis au système foliaire de tenir bon. Bilan : un superbe état phytosanitaire. Mais de toutes petites baies... Qualité exceptionnelle.

Vendanges manuelles débutées le 06/09/2021.

## CÉPAGE :

Sciaccarello 100%

Garde :  
**15 ans**

Elevage:  
**18 mois**  
dont 12 mois  
en futs

Service :  
**18°-20°C**

Couleur :  
**Rubis**

## DÉGUSTATION :

*UN ROUGE GOURMAND & ÉLÉGANT*

Belle robe aux teintes rubis, scintillante, aux reflets légèrement ocres. Le nez intense et fin gagne en complexité et en précision à l'oxygénation. Il présente des parfums fruités (fruits rouges mûrs, baies de myrte séchées), épicés et délicatement boisés (poivre, cannelle, vanille). En bouche, l'attache est franche, volumineuse. Les tanins sont jeunes mais déjà souples. Le millésime 2019 se distingue par son équilibre remarquable, avec une belle structure en bouche et une jolie expression minérale. Mêlant gourmandise, finesse et élégance, ce vin saura tenir la garde.



@domaineperaldi



www.domaineperaldi.com



info@domaineperaldi.com



**Domaine Comte Peraldi**

Chemin du Stiletto | 20167 Mezzavia  
05 94 22 37 30



Ventes et dégustation  
à la propriété

Visite sur RDV sur  
www.domaineperaldi.com