

KORSICKÁ VÍNA

Již z doby třetihor si půda nese křemičito-jílovcovitý charakter. Díky němuž je víno velice harmonické chuti a přitom velice silné a lahodné.

Z důvodu obrovské geologické rozlišnosti je klima Korsiky, ačkoli je středomořské, velmi rozmanité a nemá jednoznačný charakter. Tato variabilnost vyvolaná protikladem přímořských a horských oblastí sama o sobě, a víc než půda, podmiňuje charakter místní vegetace.

Pobřežní zóna a hned za ní ležící pruh země, kde se nachází většina vinařských oblastí, se vyznačuje relativně mírnými teplotami ve všech ročních dobách. Tyto kladné propozice jsou způsobovány kombinací vlivů: moře, hor, extrémního proslunění s průměrnými teplotami v řádech 15 - 16 stupňů Celsia.

Úbočí hor: zde je klima podobné jako předcházející, avšak s teplejšími léty, kde příznivě působí mořský příboj. Na podzim a v zimě jsou zde hojné deště.

Hluboká údolí: v létě a na podzim zde bývá slunečno, ale zimy jsou dosti chladné. Na sklonku podzimu a v zimě tu bývají časté deště.

Korsická vína jsou výjimečná svou jedinečností a kvalitou.

Jsou to vína produkovaná ve vinařstvích v horní části korsického ostrova. Tato vína se označují jako **APC (Appellation Patrimonio Controlee)**. Toto označení je pečeti kvality stejně tak jako AOC ve Francii. Hrozny jsou ručně sbírána a pečlivě zpracovávána za pomoci ověřených, moderních a k vínu citlivých vinařských technik a postupů.

Vinice Pastricciola splňuje nejpřísnější limity pro výrobu a pěstování vína vůbec.

Znalcům toto víno dokáže napomoci k dobrým pocitům, chuťovým zážitkům, ale i prospěje zdraví. Vzhledem k tomu, že víno patří do velmi slunného regionu, vyznačuje se neobvykle vysokou cukernatostí, jež je předpokladem, pro výrobu takto silných vín (14,5%).

Na tradici a na výrobě vína se podílejí nejlepší odborníci z tohoto francouzského regionu a všem výrobním procesům je věnována obrovská péče s důrazem na kvalitu.