

2026

NOS PRODUITS CASA GUELFUCCI



Casa Guelfucci
2 avenue du pont de l'Orta
20250 Corte



CASA GUELFUCCI

L'histoire du domaine débute en 1996 avec un élevage de brebis et une production maraîchère. Antoine et Marina Guelfucci ont ensuite enrichi cette activité en créant une ferme-auberge proposant des chambres et une table d'hôtes. Aujourd'hui, le domaine est une véritable exploitation familiale où se côtoient plusieurs générations, du grand-père Jean-Thomas aux enfants et petits-enfants, tous animés par la passion de la terre et la volonté de perpétuer ce savoir-faire.

Les premières vignes sont plantées en 2009, et en 2014 naissent les trois premiers vins du domaine, vinifiés en gravitaire. À ce jour, près de 3 hectares de jeunes vignes sont exploités, regroupant 7 cépages différents, idéalement situés au cœur de Corte, à 460 mètres d'altitude, avec une exposition sud/sud-est. Issus d'anciens cépages du terroir du Centre Corse, ces vins expriment une belle diversité aromatique tout en respectant l'identité du territoire.

Sous la marque **CASA GUELFUCCI**, le domaine propose aujourd'hui une large gamme de vins, élaborés à partir de cépages endémiques et pensés en harmonie avec les mets servis à la table d'hôtes. L'altitude et l'origine montagnaise des vignes apportent fraîcheur et vivacité aux vins, tout en conservant une structure élégante, sans tanins prononcés.

La production est réalisée selon des méthodes traditionnelles, de la plantation des vignes jusqu'à la mise en bouteille. Les vendanges sont effectuées manuellement, de manière parcellaire, en cagettes, afin de préserver la qualité du raisin.

Engagé dans une démarche respectueuse de l'environnement, le domaine n'utilise aucun herbicide ni insecticide. Depuis 2023, la production est certifiée **Haute Valeur Environnementale de niveau 3** et est actuellement en conversion vers l'agriculture biologique.

Le domaine CASA GUELFUCCI accueille le public dans un cadre chaleureux et authentique, offrant une véritable expérience de découverte et de valorisation agricole. La viticulture a permis à la famille Guelfucci de développer l'œnotourisme à travers des séjours et des dégustations, accessibles à tous sur réservation.



LES VINS ROUGES

Sciaccarellu 2022 / 2023

Cépage : 100% sciaccarellu

Ce cépage clair emblématique de la Corse qui en montagne, exprime tout son fruit et un côté épicé poivré qui lui fait sa particularité.

Ce vin se dégustera aussi bien avec les viandes grillées ou poivrées, la charcuterie, les fromages à pâte cuite épicée ou encore certains poissons comme le thon, l'espadon, la seiche ou la langouste.

Servir à 17°C

Tarif : 16€ / bouteille

90€ le carton de 6 bouteilles



Ghjuvan-Tumasgiu 2022 / 2021



Cépage : 60% sciaccarellu, 30% aleaticu, 10% minustellu

Cette cuvée tire son nom du benjamin de la famille. Le mélange de ces trois cépages apporte une complexité et un tanin naturel, accompagné de notes de fruits rouges, de violettes et d'épice. Sa couleur foncée vient du Minustellu di curtinese.

Il vous accompagnera lors de repas avec des plats de viandes cuisinées, en sauce (hors civets). Ce vin se marie également avec la sauce tomate, la charcuterie ou encore certain fromage de brebis et de vache.

Servir à 18°C

Tarif : 16€ / bouteille

90€ le carton de 6 bouteilles

LES VINS ROUGES

Aromaticu 2024

Cépage : 100% aleaticu

Ce vin rouge particulier se déguste comme un vin rosé, frais voire très frais. Il est léger et très agréable en bouche. Sa fraîcheur florale aux notes de roses et de violettes s'exprime sans astringence ce qui fait la particularité de ce cépage.

L'Aromaticu est parfait pour l'été afin d'accompagner vos salades de saison, vos apéritifs mais il se marie aussi parfaitement avec vos desserts à base de chocolat ou de fruits rouges.

Servir frais 5 à 8 °c

Tarif : 16€ / bouteille

90€ le carton de 6 bouteilles



Capitale 2024

Cépages : 60% sciaccarellu, 40% aleaticu

Le duo de ces cépages fait de ce vin, un vin léger, mêlant le côté floral de l'aleaticu au côté poivré du sciaccarellu. Capitale est un vin de table, peu chargé en alcool, qui ravira vos repas hivernaux comme vos repas estivaux, tomates, salades, charcuterie, viandes froides. Il est également idéal en apéritif.

Servir frais ou à température ambiante 15°C

Tarif : 10€ / bouteille

55€ le carton de 6 bouteilles



LES VINS ROUGES

Curtinese 2024

Cépage : 100% Minustellu

Ce vin présente un fort tanin sans longueur en bouche. Idéal pour accompagner les viandes rouges saignantes, le figatellu, la coppa, les civets, ou encore les tartares de viandes.

Servir à température 17/18°C

Tarif : 16€ / bouteille
90€ le carton de 6 bouteilles



LE ROSÉ

Laurina 2025

Cépage : assemblage de raisin 80% grenache, 20% aleaticu

Cette cuvée tire son nom de la cadette de la famille. Le mélange de ces cépages apporte un mix du fruit, de la maturité de l'aleaticu et de la matière du grenache créant ainsi un rosé stable et vineux.

Il sera parfait pour accompagner des repas légers tel que des salades, de la volaille, le poisson blanc ou encore des apéritifs dinatoires l'été.

Servir frais 8°C

Tarif : 10€ / bouteille
55€ le carton de 6 bouteilles



LE BLANC

Maria-Antonia 2025



Cépage : assemblage de raisin 60% Vermentinu, 30% Biancu Gentile et 10% Muscatellu

Cette cuvée tire son nom de l'ainée de la famille. L'assemblage de ces trois cépages propose ainsi un vin blanc sec et fruité au nez muscaté finissant sur une petite touche d'amertume. L'assemblage du vermentinu et du Biancu Gentile consomment le sucre du muscat à petit grains offrant une fraîcheur et une belle complexité à cette cuvée.

Ce vin blanc sec est idéal pour mettre en bouche les fromages de chèvre ou de brebis au lait cru. Il s'accorde aussi bien avec les plats à sauce blanche, les potées, les choucroutes, les crustacés ou les poissons à chair blanche et ferme.

Servir frais entre 4 et 8°C

Tarif : 19€/ bouteille
105€/carton

LE VIN D'APÉRITIF

Vinu d'Aranciu

Cépage : 80% grenache, 20% aleaticu

Ce vin unique est muté à l'eau de vie de raisin. La mise en bouche de l'apéritif par sa touche d'amertume, rappelle La Balagne d'où il est originaire.

Il est idéal en apéritif, frais ou dans la composition de votre cocktail, le spritz. Peut également être servi sur des desserts ou en digestif.

Servir frais 8°C ou avec un glaçon.

Prix unitaire : 12€



CONTACTS

Adresse :

Propriété Casa Guelfucci
2 Avenue du pont de
L'Orta
20250 Corte

Adresse-mail :

casa.guelfucci@gmail.com

Téléphone :

Antoine : 06.81.87.83.20
Maria Antonia : 06.72.22.11.36

