

Fiche technique Alta Rocca

● Les vignes

Appellation: AOC CORSE FIGARI

Cépage: 100% sciacarellu

Vendanges: Manuelles

Rendement: 35 HL

En biodynamie depuis 2006

Cerification bio depuis 2002 (ECOCERT).

● Le terroir

Argilo-granitique

Exposition nord ouest

Climat chaud et venteux, grande amplitude de températures
jour/nuit

● Vinification

Eraflage: selon les millésimes

Foulage: 100%

Pigeage: 1 par jour

Fermentation: Départ spontané

● Élevage

Durée: 20 mois en foudre

Clos Canarelli
Tarabucetta BP 3
20144 Figari
04 95 71 07 55
Closcanarelli2a@orange.fr