

# Fiche technique Amphora blanc

## ● Les vignes

Appellation: AOC CORSE FIGARI

Cépages: 100% vermentino

Vendanges: Manuelle et en vert

## ● Le terroir

Argilo-granitique

Exposition sud et nord-ouest

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

En biodynamie depuis 2006

Cerification bio depuis 2002 ( ECOCERT).

## ● Vinification

Eraflage: Non

Pressurage: Mout en amphore, fermentation alcoolique durant 4 semaines

Vinification: Pas d'ajout de soufre.  
Pas de contrôle de température.  
Vinification dans une amphore en argile

## ● Élevage

Durée: 1 mois en amphore

- Mise en bouteille
- Sans ajout de sulfites
- Pas de collage
- Pas de filtration

Ce vin peut présenter un léger trouble son gout n'est en rien altéré

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