

Fiche technique Amphora rouge

● Les vignes

Appellation: AOC CORSE FIGARI

Cépages: Niellucciu+Sciacarellu+Minustello+Carcaghjolu+Morescone

Vendanges: Manuelle

● 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: Oui

Pressurage: Raisins foulés aux pieds. Macération de 4 à 8 semaines

Vinification: Pas d'ajout de soufre. Pigeage 2 fois par jour.

Pas de contrôle de température.

Vinification dans une amphore en argile

● Élevage Court en cuve inox (3 mois)

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