

Fiche technique Clos Canarelli Blanc

● Les vignes

Appellation: AOC CORSE FIGARI
Cépages: Vermentinu 100%
Vendanges: Manuelle avec table de tri
Rendement: 40 Hl/Ha
En biodynamie depuis 2006 (en cour de certification)
Certification bio depuis 2002 (ECOCERT).

● Le terroir

Argilo-granitique
Exposition sud et nord-ouest
Climat chaud et venteux, grande amplitude de températures jour/nuit

● Vinification

Eraflage: Non
Pressurage: Direct en grappes entières
Vinification: Fermentation spontanée en foudre

● Élevage

Elevage en foudre sur lies totales, pas de soutirage.

Durée: 6 à 8 mois
Cuve: Foudres
Bâtonnage: Non
Collage: Non
Filtration: Oui

Clos Canarelli
Tarabucetta BP 3
20144 Figari
Siret : 431636844
04 95 71 07 55
Closcanarelli2a@orange.fr