

Fiche technique Clos Canarelli Rosé

● Les vignes

Appellation: AOC CORSE FIGARI
Cépages: Sciacarellu, Niellucciu, Grenache,
Vendanges: En vert, manuelle avec table de tri
Rendement: 40 Hl/Ha

● Le terroir

Argilo-granitique
Exposition sud et nord-ouest
Climat chaud et venteux, grande amplitude de températures jour/nuit
En biodynamie depuis 2006
Certification bio depuis 2002 (ECOCERT).

● Vinification

Eraflage: Non
Pressurage: Direct en grappes entières
Vinification: Départ spontané

● Élevage

Durée: En cuve 5 à 6 mois
Cuve: Inox
Bâtonnage: Non
Collage: Non
Filtration: Oui

