

Fiche technique Carcaghjolu Neru

● Les vignes

Appellation: VIN DE FRANCE

Cépage: Carcaghjolu Neru (ancien cépage endémique à la Corse du Sud replanté récemment)

Vendanges: Manuelles avec table de tri optique

Rendement: 25Hl/Ha

En biodynamie depuis 2006

Certification bio depuis 2002 (ECOCERT).

● Le terroir

Argilo-granitique

Exposition sud

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

● Vinification

Eraflage: Oui à 100%

Foulage: Partiel

Pigeage: Léger

Fermentation: Départ spontané

● Élevage

Durée: 20 mois en demi muid

Mise en bouteille 1 an avant la mise sur le marché

Pas de filtration, pas de collage

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