

Fiche technique Tarra di Sogno Blanc

● Les vignes

Appellation: IGP ILE DE BEAUTE
Cépages: Vermentinu, Carcaghjolu biancu, Genovese, Rimenese
Vendanges: En vert, manuelle avec table de tri
Rendement: 40 Hl/Ha

● Le terroir

Argilo Calcaire
Climat chaud et venteux, influence maritime
En biodynamie depuis 2013
Certification bio depuis 2013 (ECOCERT)

● Vinification

Eraflage: Non
Pressurage: Grappe entière
Vinification: Fermentation en foudre (départ spontané)

● Élevage

Durée: 6 à 8 mois
Cuve: Foudre
Bâtonnage: Non
Collage: Non
Filtration: oui

Tarra di Sogno
Tarabucetta BP 3
20144 Figari
04 95 71 07 55
Closcanarelli2a@orange.fr