

Fiche technique Tarra di Sogno Rouge

● Les vignes

Appellation: IGP ILE DE BEAUTE
Cépages: Carcaghjolu-Neru, Sciacarellu, Minustello
Vendanges: En vert, manuelle avec table de tri optique
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: Oui
Pressurage: Raisins foulés et éraflés
Vinification: Fermentation en cuve bois (départ spontané)

● Élevage

Durée: 12 mois en foudre et demi muids (25% de bois neuf)
Cuve: Foudre + demi-muids
Bâtonnage: Non
Collage: Non
Filtration: Non

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