

# Clos Canarelli "Amphora" blanc sec 2015



Prix du produit :

**148,50 €**

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2015

Appellation: Corse - Figari

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Amphora

Cépage dominant: vermentino (rolle)

Description du produit :

## PRÉSENTATION DU CLOS CANARELLI + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages: 100% vermentino

Vendanges: Manuelle et en vert

**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: Oui

---

Pressurage: Moût en amphore 2/3 et 1/3 en macération grain entiers ; Raisins foulés aux pieds.  
Macération de 4 à 8 semaines.

Vinification: Pas d'ajout de soufre. Pigeage 2 fois par jour. Pas de contrôle de température.  
Vinification dans une amphore en argile.

## **Élevage**

Durée: 3 mois en amphores +3 mois en barriques de 6 ans

Mise en bouteille sans ajout de sulfites ; Pas de collage ; Pas de filtration

Ce vin peut présenter un léger trouble (non filtré), son goût n'est en rien altéré.

En biodynamie depuis 2006, certification BIO depuis 2002 ( ECOCERT)

## **Description brève du produit :**

2015, un millésime superbe pour cette rare cuvée élevée en amphores d'argile, épicée et fruitée à souhait.