

Clos Canarelli Corse Figari "Amphora" blanc sec 2017



Prix du produit :

300,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2017

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

Clos Canarelli "Amphora" blanc sec 2017

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 :

Cuvée élevée en amphores d'argile, épicée et fruitée à souhait.