



FICHE TECHNIQUE

Cuvées : CHIOSU FORNELLI, Genovese

Domaine : Clos Fornelli

Blanc, VSIG

Parcelle : code al musuccio

CEPAGE(S) : Genovese

Cuvée 100% Genovese issue de la parcelle Code al musuccio.

Récolté en deux 'passes'.

Vinifié dans différents contenants qui vont amener plus encore de complexité à la cuvée: cuve béton, demi-muids de plusieurs vins.

Pas de sulfitage en entrée de vendange et levures indigènes sélectionnées. Fermentation malo-lactique variable selon les contenants. Batonnage en élevage.

Vin jaune or, reflets verts dans sa jeunesse.

Nez expressif, sur des notes fleurs/fruits blancs dans la jeunesse du vin.

Très belle matière. Bouche ferme, salinité, tension, complexité.

Belle longueur.

Pour cette cuvée les raisins proviennent d'un sol très caillouteux, composé d'alluvions fluviales issues du massif schisteux de la Castagniccia. Nos vignes sont volontairement non irriguées, par respect du terroir (la vigne est une culture en sec) et par respect d'une ressource en cours de raréfaction pour laquelle la vigne n'est pas prioritaire : l'eau.

Cette cuvée est élaborée à partir d'un vieux cépage corse rare (quelques dizaines d'ha en Corse). Elle vient compléter la collection "CHIOSU FORNELLI" de cépages anciens autochtones cultivés sur le domaine. Ce vin est présenté en 'Vin de France'.

Informations complémentaires : 2400 bouteilles produites