

FICHE TECHNIQUE

Cuvée : LA ROBE D'ANGE

Couleur : rouge

Appellation, millésime : AOC Corse

Domaine : Clos Fornelli

CEPAGE(S) : 100% Sciaccarellu

Parcelle : è Quercete

Aspect visuel : Belle robe de sciaccarellu, rubis clair. (aspect délicat d'un vin bourguignon)

Aspect olfactif : Nez aromatique intense sur des notes d'épice, de poivre, de rose, de fruits rouges, caractéristique du sciaccarellu.

Aspect gustatif : Vin très élégant et solaire avec une belle tension. Déroutant pour certains, car 'atypique' pour un vin méditerranéen... Droit, juteux, plaisant, frais, racé comme doit l'être le sciaccarellu vinifié en rouge. De la longueur, sur fond de maquis et d'épices... A déguster sur du poisson comme de la viande grillés, un tajine, des sushis... en jouant sur la température de service

Température de service : 15°C à 18°C

Informations complémentaires : Vinifiée dès 2005, elle est probablement la première cuvée rouge 100% sciaccarellu (cépage emblématique du sud de la Corse) pour la Haute-Corse et à l'arrivée, un vin très «personnel». Levures indigènes sélectionnées et pas de sulfitage en entrée de vendanges. Vinification en cuve béton. Trois semaines de macération, 6 à 10 mois d'élevage.

Bien que le sciaccarellu soit très sensible aux fortes chaleurs, 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. C'est par les orientations de notre conduite culturale que nous aidons notre vigne à s'adapter au mieux au réchauffement climatique.

Cette cuvée rencontre beaucoup de succès à l'export sur des marchés qualitatifs. Vieilles vignes aux rendements n'excédant pas les 45HL/Ha.

