FICHE TECHNIQUE

Cuvées : CLOS FORNELLI, Vini Navigati

Domaine : Clos Fornelli

EN DEUX VERSIONS, SELON LE millesime, l'inspiration...

BLANC, AOP Corse

CEPAGE(S) : Vermentinu

Cuvée 100% Vermentinu issue de la parcelle E Quercete. Vinification et élevage 10 mois sur lies en demi-muids (contenance : 600L) de 3 à 4 vins.

Le bois apporte un surcroit de tension recherché sur cette cuvée de belle matière. Mise en bouteille manuelle, pas de filtration. Très belle aptitude au vieillissement.

BLANC, VSIG

CEPAGE(S) : Vermentinu, Genovese

Aventure co-fermentaire de deux cépages blanc emblématiques du domaine : Vermentinu et Genovese.

Elevage 12 mois sur lies en demi-muids (contenance : 500L).

Les personnalités de ces deux grand cépages blancs de Corse se marient et se complètent à merveille au fil du temps…
Complexité aromatique et longueur sont au rendez-vous…

Pour ces cuvées les raisins proviennent d'un sol très caillouteux, composé d'alluvions fluviatiles issues du massif schisteux de la Castagniccia. Le travail du bois est rendu possible sur deux très belles matières premières, équilibrées.

« Les Vini Navigati sont mentionnés dès Pline d'Ancien. Le transport par la mer est censé améliorer la qualité des vins corses, ce qui fournit un produit plus luxueux. » (Fabien Gaveau, Historien). Voici donc deux cuvées au potentiel de garde certain et qui se veulent 'navigables'…