



FICHE TECHNIQUE

Cuvées : CLOS FORNELLI, Vini Navigati

Domaine : Clos Fornelli

ROUGE, AOP Corse

CEPAGE(S) : Niellucciu

Cuvée 100% Niellucciu issue de la parcelle E Code. Vinification en cuve béton. Extraction par remontage. Cuvaïson longue puis élevage de 20 mois en demi-muids (contenance : 600L) de plusieurs vins.

Les tanins sont présents mais soyeux, le Niellucciu a gagné en finesse durant cet élevage. Le nez est complexe marqué par les fruits rouge, le thé noir, le poivre et le tabac...

Pour les deux cuvées VINI NAVIGATI les raisins proviennent d'un sol très caillouteux, composé d'alluvions fluviales 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'...

Informations complémentaires : 600 bouteilles produites (rouge) et 600 bouteilles (blanc).