FICHE TECHNIQUE

Cuvée : CLOS FORNELLI

Couleur : rosé

Appellation, millésime : AOC Corse

Domaine : Clos Fornelli

CEPAGE(S) : Sciaccarellu

Aspect visuel : Belle robe brillante de sciaccarellu, saumon à bois de rose.
Aspect olfactif : Nez aromatique fruité sur des notes de fruits rouges et d'épice.
Aspect gustatif : Ce vin est un véritable rosé de plaisir, avec de la sucrosité, de la rondeur et une belle fraîcheur. Belle longueur en fin de bouche sur des notes d'épices et d'abricot sec.

Vous pouvez déguster ce rosé à l'apéritif ou avec des viandes blanches et des poissons.

Température de service : 12°C

Informations complémentaires : Cuvée élaborée à partir du cépage Sciaccarellu, typiquement Corse, qui ne connaît pas d'équivalent hors de l'île. Levures indigènes sélectionnées. Rendements 50Hl/Ha. Rosé de pressée directe, vinifié en cuve inox thermorégulée. Les températures de vinification sont comprises entre 17 et 20°C. Il n'y a pas de fermentation malo-lactique sur ce vin .