FICHE TECHNIQUE

Cuvée : CLOS FORNELLI

Couleur : blanc

Appellation, millésime : AOC Corse

Domaine : Clos Fornelli

CEPAGE(S) : Vermentinu

Aspect visuel : Robe jaune paille à reflets verts caractéristique du Vermentinu dans sa jeunesse.

Aspect olfactif : Nez délicat sur des notes de fleurs blanches, d'agrumes et de pèche.
Aspect gustatif : la bouche de ce vin à la fois sur la rondeur et la fraîcheur en fait un vin de plaisir parfaitement équilibré. La finale est persistante et épicée.

Température de service : 13°C

Informations complémentaires : Cuvée élaborée à partir du cépage Vermentinu, dit aussi «Malvoisia de Corse ». Vignes d'une vingtaine d'année. Levures indigènes sélectionnées. Blanc de pressée directe, vinifié en cuve inox thermorégulée. Pas de sulfitage en entrée (biocontrôle).
Les températures de vinification sont comprises entre 17 et 21°C. Il n'y a pas de fermentation malo-lactique sur ce vin qui est élevé durant 2 mois sur lies.