



Vinu Di Scimia Rouge 2022

Pour cette cuvée, le vin devra se boire frais (15 à 16 °C...). Le plaisir des retrouvailles avec le jus de Sciaccarellu originel coule alors de source... Voilà un vin friand, croquant, comme une baie de Sciaccarellu. Nous sommes ici sur des vignes ayant à peine 10 ans. Le Sciaccarellu a été vinifié en cuve inox, avec une extraction volontairement limitée. Voici donc un vin à la robe rubis clair, à la structure légère et d'une belle fraîcheur. Son profil aromatique est très marqué par les fruits rouges. Son nez de confiture de fraise des bois relevée par des petites touches d'épices est une constante depuis la sortie d'hiver de ce vin : ce fut un plaisir que de le 'siroter' à la cuve tout au long de son élevage. Plaisir qui se prolonge et se partage désormais par cette cuvée 'Vinu di Scimia' : son étiquette hérita très naturellement de la reproduction d'un petit singe dessiné en hiver, par la vigneronne, sur sa cuve d'origine. Faut-il rappeler ici -tout en modérant notre propos- que la 'scimia' en Corse signifie le singe mais également, l'enivrement..

Producer	Clos Fornelli
Région	Vins de Corse
Volume	75.0 cl.
Cépage	Sciaccarellu
Drinking window	-
Alc.	13.5%
Vinificatie	en cuve inox
Rijping	-
	14,77 €