



Vinu Di Scimia Rouge 2022

Voor deze cuvée moet de wijn gekoeld gedronken worden (15 tot 16°C...). Het plezier van het herontdekken van het originele Sciaccarellu sap vloeit vanzelf. Dit is een heerlijke, knisperende wijn, als een bes van Sciaccarellu. De wijnstokken zijn hier amper 10 jaar oud. Sciaccarellu wordt gevinifieerd in roestvrijstalen vaten, met bewust beperkte extractie. Opzettelijk beperkte extractie. Het resultaat is een wijn met een lichte robijnrode kleur, met een lichte structuur en een heerlijke frisheid. Zijn aromatische profiel wordt sterk gekenmerkt door rood fruit. In de neus van wilde aardbeienjam versterkt door toetsen van specerijen. Kruiden zijn een constante sinds deze wijn uit de winter kwam. Het was een plezier om er tijdens de hele rijping in het vat aan te nippen. rijping. Het is een plezier dat nu wordt uitgebreid en gedeeld door deze cuvée 'Vinu di Scimia': het etiket heeft natuurlijk de reproductie geërfd van een aapje dat de wijnmaker in de winter op het oorspronkelijke vat heeft getekend. Het is de moeite waard om hier te onthouden - hoewel we onze opmerkingen moeten afzwakken - dat de scimia' in het Corsicaans aap betekent, maar ook intoxicatie...

Producent	Clos Fornelli
Regio	Vins de Corse
Volume	75.0 cl.
Druivenras	Sciaccarellu
Drinking window	-
Alc.	13.5%
Vinificatie	In inox
Rijping	-

14,77 €