

## Fiche Technique

# Clos Canereccia rosé



<b>SITUATION</b>	Commune	Aléria
	Lieu-dit	Rotani
<b>TERROIR</b>	Sol/ Sous-sol	Galets roulés, alluvions et argile en profondeur.
	Exposition	Partie basse Sud Pendant Sud
<b>CEPAGE(S) ET CONDUITE</b>	Cépage(s)	Niellucciu, Sciacarellu
	Densité de plantation	3 333 pieds/ha
	Age moyen des vignes	30 ans
	Taille	Cordon
<b>VINIFICATION</b>	Cueillette	Sélection parcellaire et ramassage manuel en cagette.
	Vinification	Passage en chambre froide pendant 24H ; 50 % de pressurage direct et 50 % de saignée ; Fermentation alcoolique à 18° C.
<b>ELEVAGE</b>	Elevage	Cuve inox
	Degré	13,5 %
	Levures	Indigènes
<b>PRODUCTION ANNUELLE</b>	4 000 Bouteilles	



Christian ESTEVE ~ Paysan Vigneron

Clos Canereccia  
180 Chemin d'Arena ~ 20270 ALERIA  
04 95 34 17 85 ~ 06 09 97 03 17  
closanereccia@orange.fr

