



A Mandria Rouge 2019



Classement : AOP Patrimonio
Viticulture : **Certification bio Ecocert**
Production : 4 000 bouteilles



Origine de la vendange

Nielluciu pur issu de toutes les parcelles du domaine à Patrimonio.

Mode de vinification

Vendanges manuelles en caissettes de 10 kg passées en chambre froide. Egrappage de 85% de la récolte, quelques pigeages et remontages pour humecter le chapeau pendant les FA, longue cuvaison de 45 jours. Levures indigènes.

Élevage

Fermentation et élevage en cuve inox.

Le Clos Signadore

C'est le vignoble historique qui a donné son nom au domaine. Les 4,5 ha du Clos Signadore sont acquis par Christophe Ferrandis en 2001. Majoritairement planté de Nielluciu, on y trouve des rangs de Vermentinu qui permettent d'élaborer le Clos Signadore blanc. Il se compose de 4 parcelles : la Butte, le Four, la Mine et la Ruine.

Note de dégustation

Robe rubis foncé, nuances purpurines.

Le nez est expressif, concentré.

La bouche est intense, ample. Elle révèle toute la dimension du vin et la noblesse des terroirs : elle est structurée, riche, soutenue par des polyphénols parfaitement murs et qui lui donne toute sa profondeur.

CLOS SIGNADORE
LDT Morta-Piana,
20232 Poggio-d'Oletta
+33 (0)6 15 18 29 81
contact@signadore.com
Signadore.com

A découvrir à Millésime Bio 2021

Millésime **BIO**