



Clos Signadore blanc 2019



Ranking: **AOP Patrimonio**
Viticulture: **Certification bio Ecocert**
Production: **1 000 bottles**



Origine de la vendange

Raisins récoltés sur les rangs de Vermentinu répartis dans le Clos Signadore. Vendanges manuelles en caissettes de 10 kg passées en chambre froide.

Mode de vinification

Courte macération dans le pressoir pneumatique. Refroidissement des moûts puis débouillage. Levures indigènes.

Élevage

Fermentation et élevage d'un an en demi-muids de chêne français sans soutirage ni ajout de soufre avant la mise en bouteille.

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 sombre et brillante, sans marque d'évolution.
Le nez est très intense, aromatique sans exubérance.
La bouche est ample, droite, structurée par des tanins d'une très grande élégance et d'une longueur infinie.
L'ensemble dégage une sensation de maturité et de fraîcheur.*

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**