



SANGIOVESE E NIELLUCCIU

Storia, cultura e
ricerca in Corsica

Si ricorda che tutto il materiale prodotto è protetto da diritto d'autore; può essere utilizzato per finalità di studio e di ricerca a uso individuale e non può essere utilizzato per finalità commerciali, per finalità di lucro anche indiretto (per es. non può essere condiviso su piattaforme online a pagamento o comunque su servizi erogati a scopo di lucro o su siti che guadagnano con introiti pubblicitari). È inoltre vietata la condivisione su qualsiasi social media di materiale coperto da diritto d'autore, salvo l'adozione di licenze Creative Commons. Si richiama l'attenzione degli utenti ad un uso consapevole del materiale messo a disposizione nel rispetto delle vigenti norme di legge. 1

INDEX

1. **Niellucciu, vitigno emblematico in Corsica**
 - 1.1. Niellucciu o Sangiovese ?
 - 1.2. Storia del Niellucciu in Corsica
2. **Niellucciu in vari « terroir » di Corsica**
 - 2.1. Coltura in Corsica
 - 2.2. Cloni di Niellucciu
 - 2.3. Vinificazione del Niellucciu
3. **Niellucciu e ricerca**
 - 3.1. Presentazione del CRVI di Corsica
 - 3.2. Niellucciu e « durezza » dei tannini
 - 3.3. Progetto « Terroir » e adattamento al Niellucciu
 - 3.4. Niellucciu e Quercetina
4. **Degustazione di vini di Nellucciu**

VITICOLTURA IN CORSICA...

ALCUNE CIFRE



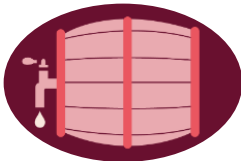
- 5800 ettari di vigneto
5800 hectares of vineyard



- 1 Indicazione geografica protetta
1 Protected Geographical Indication
- 9 Denominazioni di Origine Protetta (in francese : AOP)
9 Protected Designations of Origin



- 295 produttori (135 tenute e 4 cantine cooperative)
295 winegrowers (whose 135 wineries and 4 cooperative wineries)



- 375 000 ettolitri di vino / anno
Each year 375 000 hectoliters of wine are produced



- Produzione :
 - 70 % Vino rosato
 - 17 % Vino rosso
 - 13% Vino bianco

1. NIELLUCCIU

VITIGNO
EMBLEMATICO IN
CORSICA



1.1. NIELLUCCIO O SANGIOVESE?

- Innanzitutto, l'equivalenza tra il Niellucciu e il Sangiovese è stata fatta con criteri ampelografici

Correspondance Niellucciu et SanGiovese établie au moyen de critères ampélographiques

- Sinonimia confermata da analisi molecolari

Cette synonymie a été confirmée par analyses moléculaires

- Il nome ufficiale in Francia è « Nielluccio ».
Niellucciu è il nome in Corsica.

Nom officiel : Nielluccio, Niellucciu est le nom en corse



1.2. STORIA DEL NIELLUCCIU IN CORSICA



La presenza del vitigno Niellucciu è attestata in Corsica, con questo nome, dal XVI secolo

Présence du cépage Niellucciu attestée en Corse, sous ce nom, depuis le XVIème siècle

Altri nomi: Agnellucciu(a), Negretta, Niellone, Niela, Nielluccia

Varietà emblematica della denominazione Patrimonio, la sua dominazione nei vitigni dell'Alta Corsica è già indicata nel XIX secolo

Variété emblématique de l'appellation Patrimonio, sa prépondérance dans l'encépagement de Haute Corse est déjà signalée au XIXème siècle

Fa parte dei vitigni di tutte le denominazioni (AOP) dell'isola

Fait partie de l'encépagement de toutes les AOP de l'île

2. NIELLUCCIU

IN VARI « TERROIRS » DI CORSICA

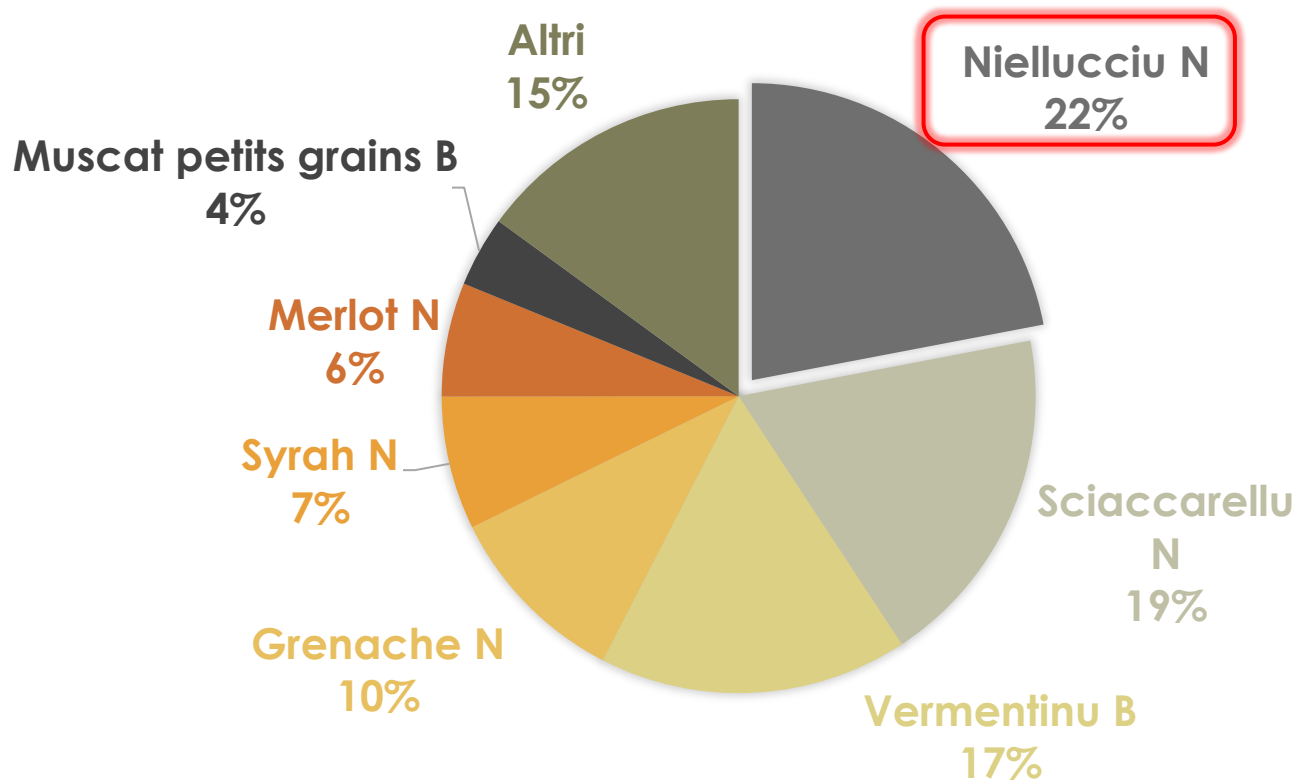


2.1. COLTURA IN CORSICA

- Niellucciu = uno dei principali vitigni neri coltivati e vinificati in Corsica

Niellucciu = l'un des cépages noirs principaux cultivés et vinifiés en Corse

SUPERFICI PIANTATE CON VITE – CORSICA 2020 (%)





- Fenologia :
 - Germogliamento precoce
précoce au débourrement
 - Vendemmia tardiva
tardif à la récolte



- Molto produttivo
Très productif

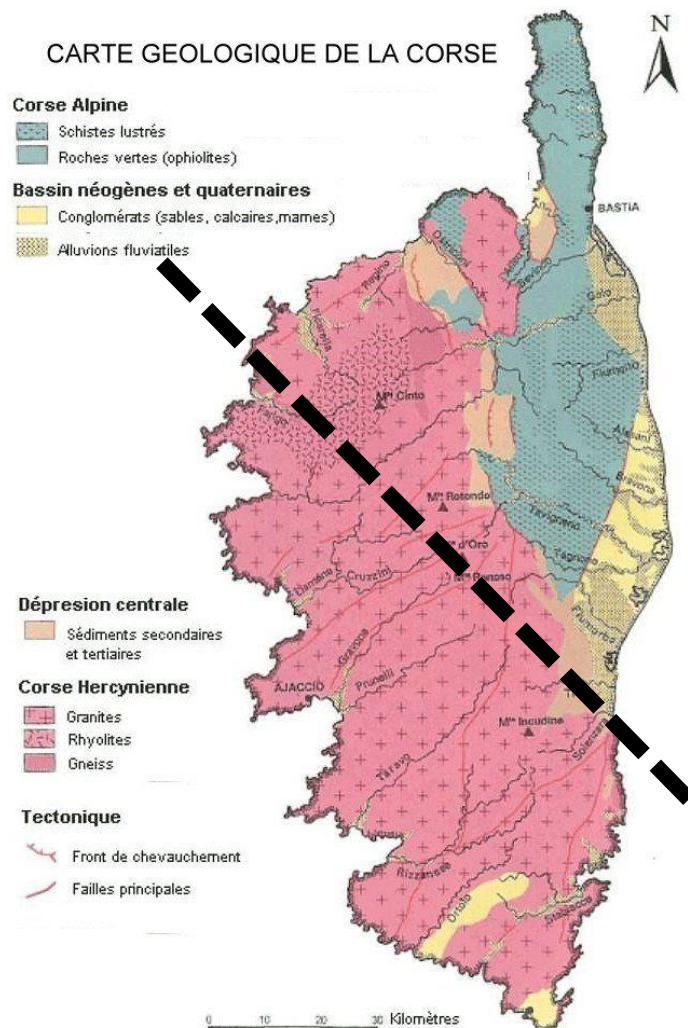


- Sensibilità alla peronospora
Sensibilité au mildiou



- Alta sensibilità alla Flavescenza dorata
Grande sensibilité à la Flavescence dorée





GEOLOGIA E TERROIR IN CORSICA

- Alta Corsica :
 - Suoli più recenti e diversi
 - Zona sedimentaria in Saint Florent
- Corsica del Sud :
 - Roccia madre granitica
 - Suoli sabbiosi e buona porosità
 - Zona sedimentaria in Bonifacio

GEOLOGIA E TERROIR IN CORSICA

Terroir diversi in Corsica

Le caratteristiche dipendono della prossimità tra
mare e montagna

Influenza :

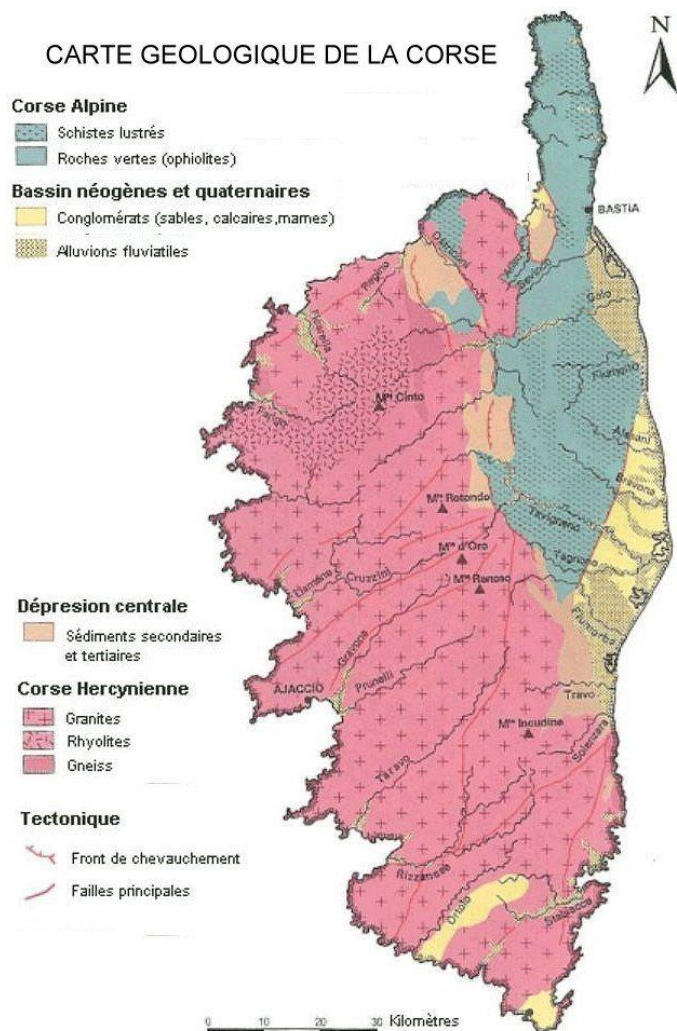
Il vento

Le temperature (ruolo di regolazione del
mare sulle temperature estreme)

Umidità e pioggia

Profondità e umidità del suolo

Altitudine dei vigneti : dal livello del mare fino a
500 metri



2.2 CLONI DI NIELLUCCIU

- Nella Corsica intera, identificazione di oltre 100 ceppi in appezzamenti vecchi, per la costituzione di un conservatorio nel CRVI : 20 ceppi scelti (senza infezione virale) provenendo da 3 microzone dell'isola

Identification de plus de 100 souches sur des vieilles parcelles dans toutes les microrégions pour la constitution d'un conservatoire de 20 clones au CRVI issu de 3 microrégions de l'île



- Selezione clonale : 9 cloni approvati (n°902, 903, 904, 960, 998, 999, 1250 e 1251),

Sélection clonale : 9 clones agréés (n°902, 903, 904, 960, 998, 999, 1250 et 1251),

- Potenzialità dei cloni determinate con esperimenti : differenze agronomiche, analitiche o organolettiche

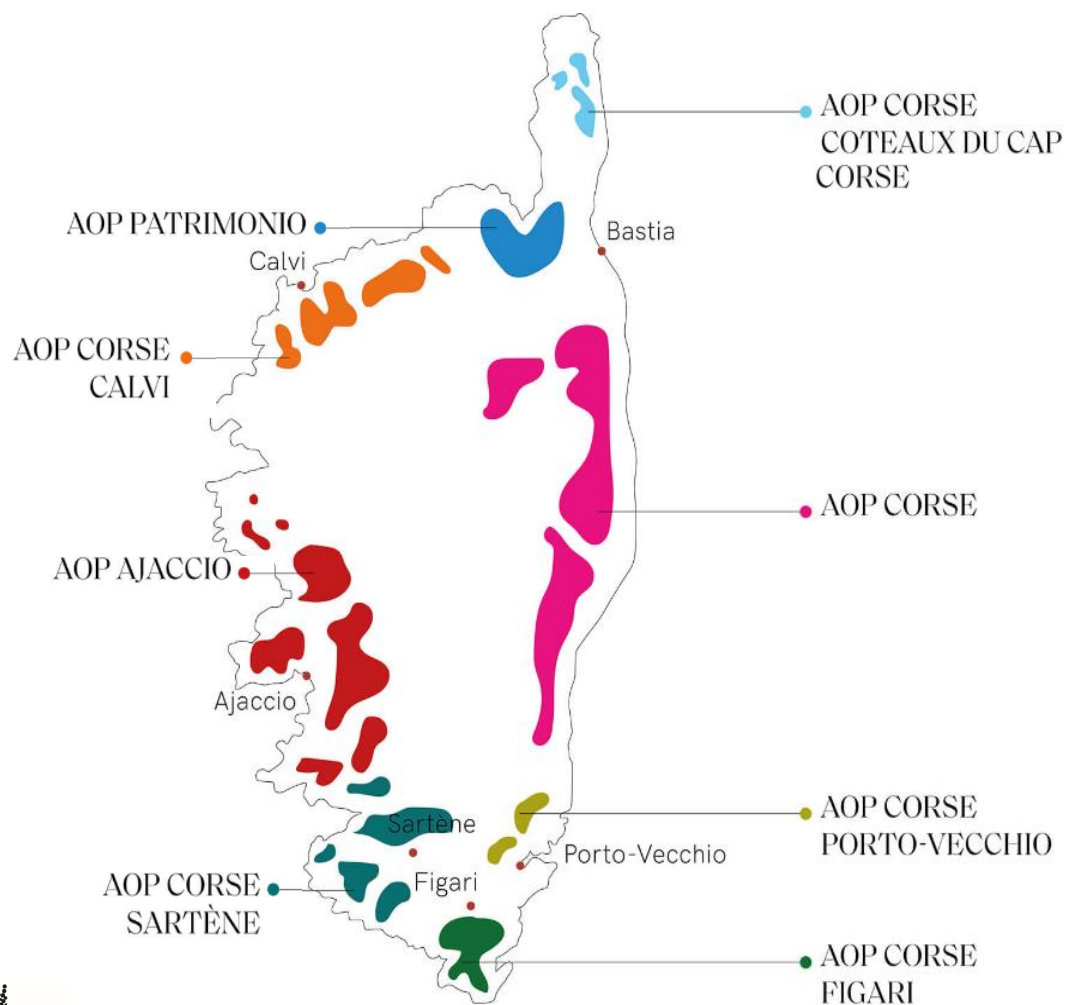
Potentiels des clones déterminés par des expérimentations : existence de différences statistiques agronomiques, analytiques ou organoleptiques

- Alcuni esempi, nelle nostre condizioni sperimentale :
 - n°998 : resa e fertilità superiore, TAV e acidità minore, sensazione balsamica
 - n°960 : resa e fertilità minore, TAV superiore, struttura tannica, concentrazione aromatica e potenziale di colore superiore
 - n°1250 : resa minore, livello di antociani minore e sensazione di frutti rossi,

Quelques exemples :

- *Clone n°998 : rendement et fertilité supérieurs, TAV et acidité inférieures, notes balsamiques*
- *Clone n°960 : rendement et fertilité inférieurs, TAV supérieurs, structure tannique, concentration et potentiel couleur supérieur*
- *Clones n°1250 : rendement inférieurs, taux d'anthocyanes inférieurs et notes de fruits rouges*

2.3. VINIFICAZIONE DEL NIELLUCCIU



8 DOP in Corsica per il Nielluciu :

- Coteaux du Cap Corse
- Patrimonio
- Calvi
- Ajaccio
- Sartène
- Figari
- Porto Vecchio
- Corse (*dappertutto in Corsica*)

- **Varie tipi di vinificazione del Niellucciu in Corsica :**

Différents types de vinification du Niellucciu en Corse

- **Vino rosso**

Vin rouge

- **Vino rosato**

Vin rosé

- **Vino bianco di nero**

Vin blanc de noir



▪ **Disciplinare di produzione :**

Cahier des charges :

Vini rossi :



– **AOP Vino di Corsica :**

→ Vitigni principali (Niellucciu, Sciaccarellu, Grenache) = al minimo 50% delle varietà di viti

Cépages principaux (Niellucciu, Sciaccarellu, Grenache) = au moins 50% de l'encépagement

→ Al minimo un terzo di Niellucciu e/o Sciaccarellu

Au moins 1/3 de Niellucciu et/ou Sciaccarellu

Vini 100% Niellucciu :

Principalmente a

Patrimonio

– **AOP Patrimonio : Niellucciu = vitigno principale = al minimo 90% delle varietà di viti**

AOP Patrimonio : Niellucciu = cépage principal = au moins 90% de l'encépagement

– **AOP Ajaccio : vitigni principali (Niellucciu, Sciaccarellu) = al minimo 60% delle varietà di viti**

AOP Ajaccio : cépages principaux (Niellucciu, Sciaccarellu) = au moins 60% de l'encépagement

- Disciplinare di produzione :

Cahier des charges :

Vini rosati :



- **AOP Vino di Corsica :**

→ Vitigni principali (Niellucciu, Sciaccarellu, Grenache) = al minimo 50% delle varietà di viti

Cépages principaux (Niellucciu, Sciaccarellu, Grenache) = au moins 50% de l'encépagement

→ Al minimo un terzo di Niellucciu e/o Sciaccarellu

Au moins 1/3 de Niellucciu et/ou Sciaccarellu

- **AOP Patrimonio : Niellucciu = vitigno principale = al minimo 75% delle varietà di viti**

AOP Patrimonio : Niellucciu = cépage principal = au moins 90% de l'encépagement

- **AOP Ajaccio : vitigni principali (Niellucciu, Sciaccarellu) = al minimo 60% delle varietà di viti**

AOP Ajaccio : cépages principaux (Niellucciu, Sciaccarellu) = au moins 60% de l'encépagement

3. NIELLUCCIU E RICERCA



3.1. PRESENTAZIONE DEL CRVI



→ Centro di ricerca viti-vinicola di Corsica (CRVI) creato nel 1982 per accompagnare la rinascita del vigneto corso, ed è un'associazione senza scopo di lucro

CRVI was created in 1982 to help support the renewal of the Corsican vineyard, it's non-profit association

→ Direttore esecutivo : Nathalie Uscidda

Direttore del polo dell'impianto: Gilles Salva

→ Consiglio di Amministrazione: 20 viticoltori di tutte le denominazioni

The board of directors is composed by 20 winegrowers from all appellations

→ 10 dipendenti

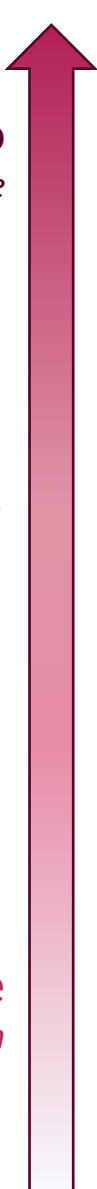
10 employees

→ 3 Laboratori:

- analisi fisico-chimiche dei vini (certificate COFRAC)
- Analisi microbiologiche
- analisi delle fitopatologie della vite


3 laboraty : oenology (physicochemical analyses certified COFRAC), microbiology and a plant pathology laboratory of vines

PROGETTI SCIENTIFICI :

- 
- Adattamento al cambiamento climatico
Adaptation to climate change
 - Rafforzamento della tipicità
Improved typicity
 - Sostenibilità dei sistemi produttivi
Sustainability of production systems
 - Idoneità dei vitigni e dei terroir
Matching grape varieties and terroirs
 - Rilancio del vigneto dell'isola
Reorganization of the Island vineyard
 - Adattamento di tecniche colturali, enologiche e microbiologiche
Adaptation of cultural, oenological and microbiological techniques
 - Ricostruzione del patrimonio vitivinicolo e certificazione
Reconstitution of the wine heritage and certification
 - Cambio di direzione della viticoltura corsa
Change of model of Corsican wine production

TEMA DI RICERCA


Tema n°1 :



Contribuire allo sviluppo di strumenti di vinificazione pragmatici, direttamente correlati al miglioramento della conoscenza e della comprensione delle aree viticole – comprendere meglio le condizioni di produzione

Contribute to the development of pragmatic winemaking tools, directly related to improving knowledge and understanding of wine-growing areas – that is to better understand production conditions


Tema n°2 :



Garantire le risorse vegetali del vino corso e promuovere lo sviluppo di materiale vegetale adeguato, in linea con le zone viticole

Allow corsican wine plant resources – promote the development of suitable plant material, in line with wine-growing areas

Tema n°3 :



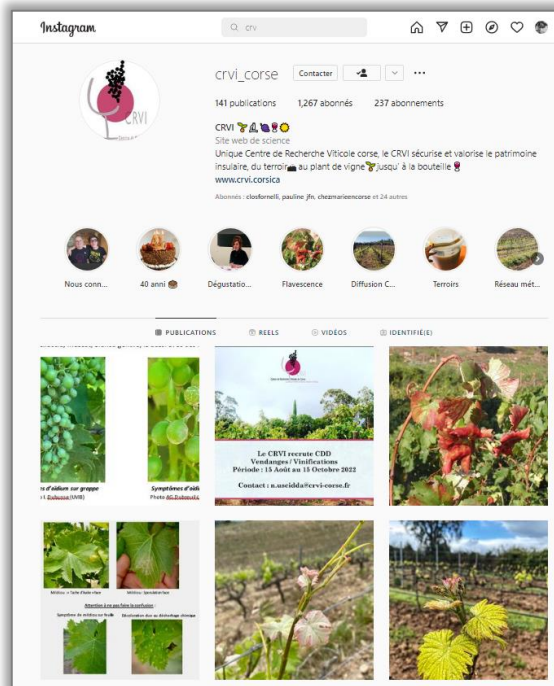
Rispondere alle esigenze emergenti tenendo conto dell'evoluzione ambientale, normativa, sanitaria e sociale – agendo sulle pratiche di vinificazione per diversificare la gamma, senza aumentare i costi di produzione e mantenendo la qualità

Respond to the needs of emerging products taking into account environmental and societal evolution – act on winemaking practices to diversify the range, without impact too much on production costs and maintain quality

SOCIAL NETWORKS :



crvi_corse



<http://www.crvicorsica/>



FOLLOW US



CRVI



3.2. NIELLUCCIU E « DUREZZA » DEI TANNINI

Osservazione : vini di Nielliuciu che sembrano a volte troppo tannichi e astringenti

4 livelli d'intervenzione *4 niveaux d'intervention*

1

Nella vigna :

- Degustazione d'acini d'uva
- Quantificare e qualificare la maturità dei tannini
- Raccolta sfalsata nel tempo

1

A la vigne :

- *Dégustation de baies*
- *Quantifier et qualifier la maturité des tanins*
- *Réalisation de vendanges échelonnées dans le temps*

2

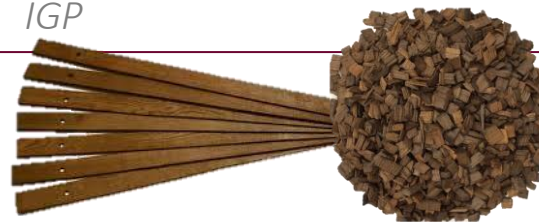
**Invecchiamento dei vini: 3
tecniche testate**

- Micro ossigenazione
- Trucioli di legno/Staves : solo per IGP

2

**Lors de l'élevage : 3
techniques testées**

- *Micro oxygénation*
- *Copeaux/Staves : seulement pour les IGP*



3.2. NIELLUCCIU E « DUREZZA » DEI TANNINI

Osservazione : vini di Nielluccioni che sembrano a volte troppo tannichi ed astringenti

4 livelli d'intervenzione *4 niveaux d'intervention*

3

Chiarificazione dei vini :

- Quali prodotti usare ?
- Dosi ?
- Efficienza delle colle vegetale ?

3

Lors du collage :

- *Quelles colles utiliser?*
- *A quelles doses?*
- *Les colles « vertes » sont elles efficaces?*

4

Assemblaggio

- Identificare i vitigni adattati per ammorbidire i tannini...pur rispettando la tipicità del Nielluccioni
- Candidati : Minustellu, Sciaccarellu, Aleaticu, Grenache e Syrah

4

Assemblage

- *Parmi les cépages présents en corse, identifier ceux adaptés à « l'enrobage » des tanins...tout en respectant la typicité du Nielluccioni*
- *Candidats testés : Minustellu, Sciaccarellu, Aleaticu, Grenache et Syrah*

Risultati promettenti *Des pistes prometteuses...*

Non ritardare troppo le vendemmie

- Ad un certo punto, ciò che si guadagna nella morbidezza dei vini è sconvolto dalle caratteristiche di « troppa maturazione »
- Degustazione d'acini d'uva è un ottimo indicatore della qualità della struttura del vino
- L'effetto « terroir » è inevitabile : bisogna scegliere gli appezzamenti più favorabili alla vinificazione in rosso

Ne pas trop retarder la date des vendanges

- *À partir d'un certain niveau, ce que l'on gagne en souplesse est contrarié par l'effet de surmaturité*
- *La dégustation des baies est un excellent indicateur de la qualité de la structure du vin*
- *L'effet terroir est incontournable : réaliser des sélections parcellaires pour décider d'une destination vers la vinification en rouge ou en rosé*

Risultati promettenti *Des pistes prometteuses...*

Invecchiamento dei vini

- ✓ Micro ossigenazione : essere attento e controllare con la degustazione
 - Tecnica adattata per un marketing rapido ma può causare un invecchiamento prematuro
 - I vini sono più morbidi ma possono essere giudicati senza carattere e meno complessi
- ✓ La degustazione deve definire il tempo di contatto con staves o trucioli di legno
 - Staves (3 settimane) : vini espressivi, gradevoli e morbidi. La dolcezza è superiore. La sensazione del legno è discreta
 - Trucioli : vini con aromi legnosi che modificano la tipicità. Al palato presenta una struttura più importante ma i tannini possono sembrare più asciutti. L'invecchiamento non deve eccedere più di 5 settimane. Assemblaggio è consigliato

Concernant l'élevage

- ✓ La microoxygénation doit être utilisée avec prudence et pilotée par la dégustation.
 - Cette technique est adaptée à des mises en marché rapides mais peut occasionner un vieillissement prématuré
 - Les vins gagnent en souplesse mais peuvent être jugés sans caractères, voire décharnés, moins complexes, moins corpulents
- ✓ La dégustation doit piloter la durée sous staves ou sous copeaux
 - Les staves donnent naissance (dans les 3 semaines) à un vin expressif, agréable et suave dont la sucrosité est supérieurs. Le bois reste discret
 - Les copeaux conduisent à des vins dont les arômes boisés modifient la typicité. La bouche présente davantage de structure mais les tanins peuvent paraître secs. L'élevage ne doit pas durer plus de 5 semaines, un assemblage est recommandé.la

Risultati promettenti *Des pistes prometteuses...*

Risultati interessanti sulle colle vegetali

- Risultati soddisfacenti, anche a basse dosi
- Efficienza simile alla gelatina suina

D'importants progrès ont été effectués sur les colles végétales

- Des résultats satisfaisants même à faibles doses
- Efficacité similaire à la gélatine porcine

Risultati promettenti *Des pistes prometteuses...*

Assemblaggio:

- Il Minustellu sembra ammorbidire i tannini e rispettare la tipicità del Niellucciu (aromi, colore e equilibrio), complemento ideale da assemblare con 20% minimo
- L'Aleaticu assemblato a 10% modifica la tipicità organolettica. Aggiunge aromi e particolari senza portare « il grasso » di cui hanno bisogno i tannini del Niellucciu.
- Assemblaggio con Grenache o Sciaccarellu permette d'avere migliori tannini e la struttura è più qualitativa. L'assemblaggio con Sciaccarellu è più fruttato e speziato
- La Syrah porta note animali, mantiene il corpo e migliora la struttura, attenzione per l'amarezza e al cambiamento del tipo di vino

Lors de l'assemblage :

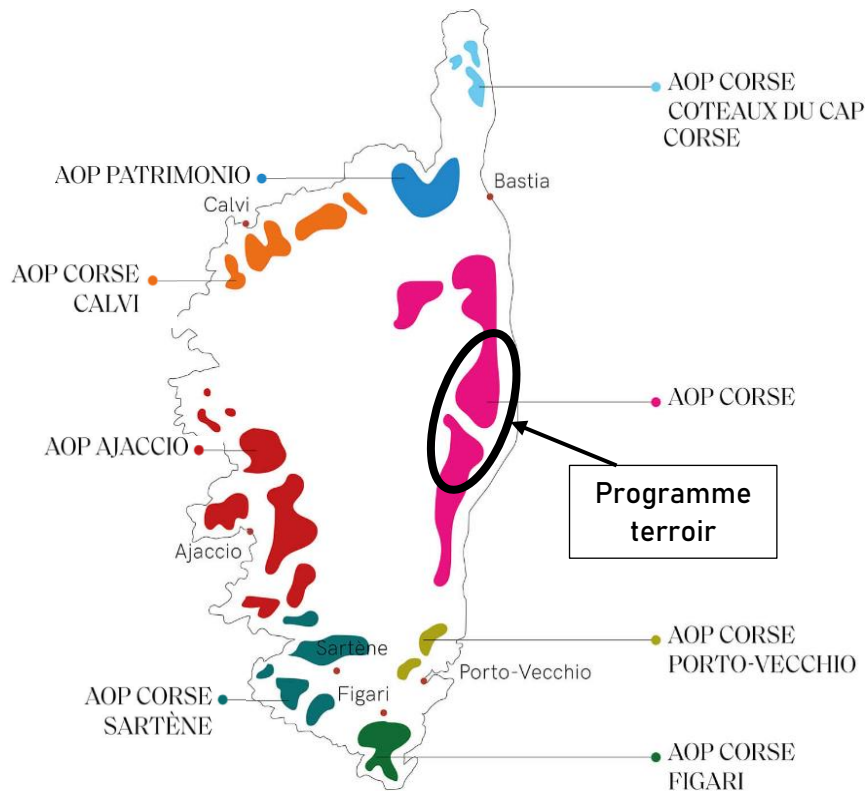
- *Le Minustellu semble à la fois enrober les tanins et respecter la typicité du Niellucciu (arômes, couleur et équilibre), complément idéal à assembler à hauteur d'au moins 20%*
- *L'Aleaticu assemblé à seulement 10% modifie la typicité organoleptique. Il rajoute des notes aromatiques particulières sans pour autant amaener le « gras » dont les tanins du Niellucciu ont besoin.*
- *L'assemblage avec le Grenache et le Sciaccarellu permet d'obtenir davantage de tanins souple et la structure gagne en qualité. L'assemblage avec le Sciaccarellu est plus fruité, plus épicé*
- *La Syrah amène des notes animales, conserve le corps et améliore la structure. Attention cependant à l'amertume et au changement de type.*

E possibile ottenere tannini meno duri, pero è necessario un lavoro attento nel vigneto aggiunto a una vera riflessione sulla vinificazione e l'invecchiamento del futuro vino



L'assouplissement du Niellucciu n'est pas mission impossible mais ce noble cépage demande un travail exigeant au vignoble en relation avec une véritable réflexion sur la vinification et la destination de garde.

3.3. PROGRAMMA TERROIR E ADDATAMENTO AL NIELLUCCIU



- Rete di 30 appezzamenti del vitigno Vermentinu ubicati sulla costa orientale e appartenenti a viticoltori cooperativi o in cantine private

The research program named "terroir" is composed by 30 plots of variety Vermentinu. Plots are located on the Corsican east coast.

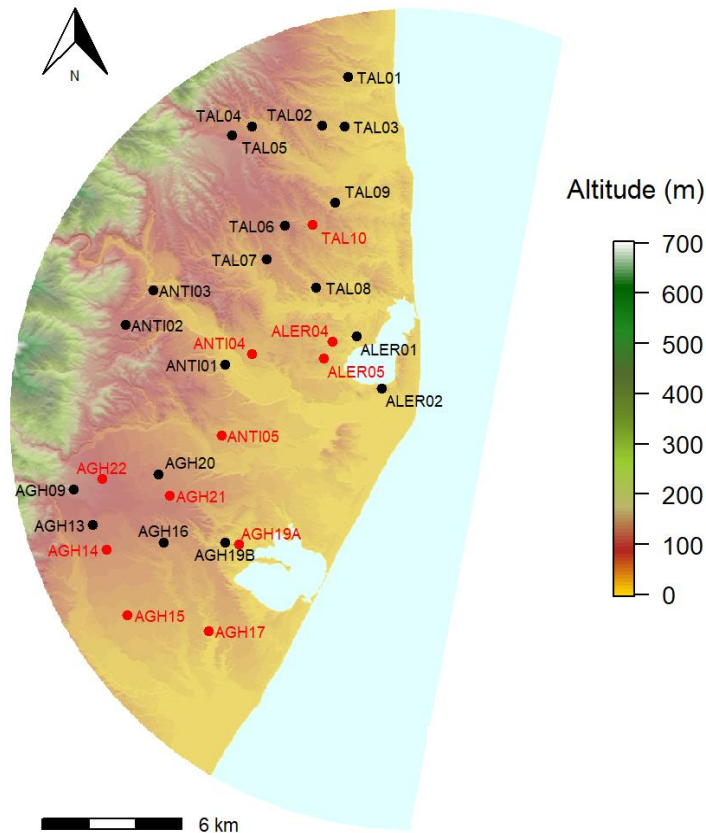


5 anni di ricerca:

- Studio climatico (stazioni meteorologiche)
- Studio del suolo (fosse nel suolo e analisi del suolo)
- Studio ecofisiologico (stadi fenologici, stato idrico e azotato della pianta, resa, ecc.)

The program started in 2018 and it is divided into 3 parts :

- *Climate study: thanks to weather stations*
- *Soil study: thanks to observation of the different soil horizons and physicochemical analyses*
- *Eco-physiological study: like phenological stages, water and nitrogen status, yield...)*



Obiettivi del programma:

- Determinare come funziona il terroir: impatto del clima, rilievo, suolo, ecc.
- Definire l'espressione dei vini Vermentinu in diverse classi di terroir → microvinificazione diversi appezzamenti in evoluzione in diversi terroir, ad esempio: terroir caldo, intermedio e freddo
- Prevedere il comportamento del vitigno nel contesto del cambiamento climatico

The program has several objectives:

- *Determine how the terroir operation: impact of climate, topography, soils and others parameters*
- *Define the expression of Vermentinu wines thanks to microvinification of several plots evolving in different terroirs: hot, intermediate and cold terroir*
- *Predicting the evolution of the Vermentinu grape variety in the context of climate change*

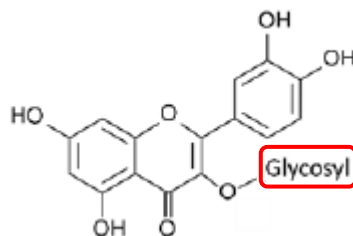
Addattamento del programma al Niellucciu → 2024

In 2024 we will adapt this program to the Niellucciu

3.4. NIELLUCCIU E QUERCETINA

- Quercetina → composto fenolico, di solito legato a uno zucchero

Quercétine → composé phénolique, généralement lié à un sucre



- Presente nella pellicola dell'uva, nera o bianca

Présente dans la pellicule des raisins, noirs ou blancs



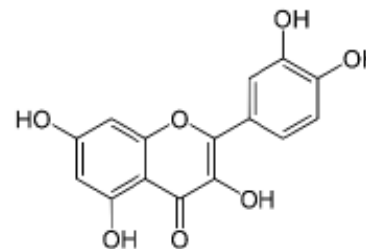
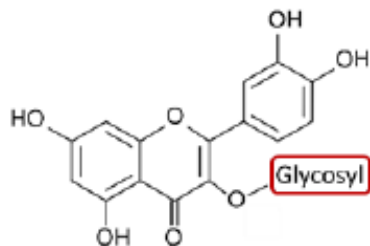
- Concentrazione variabile : dipende del vitigno, del clima, delle pratiche viticole...

Concentration très variable : dépend du cépage, conditions climatiques, pratiques viticoles...

- Durante la vinificazione, idrolisi del legame glicosidico:

Au cours de la vinification, hydrolyse de la liaison osidique :

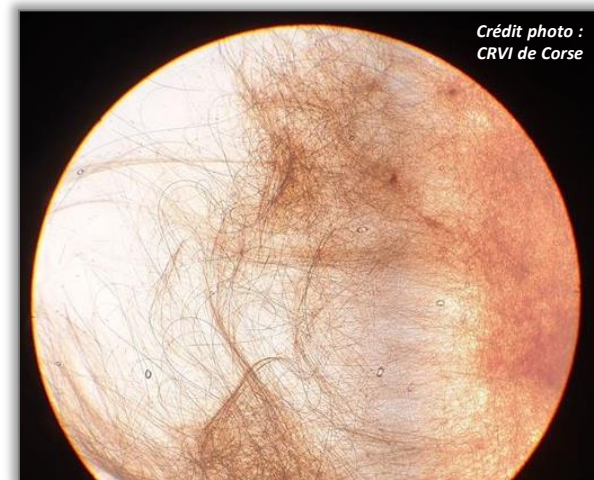
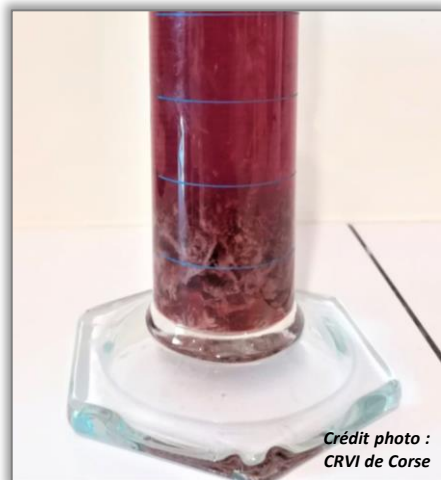
*Forma glicosilata
STABILE*



*Forma aglicone
INSTABILE*

- Può essere responsabile dell'intorbidamento del vino

Peut conduire à la formation de précipités peu solubles



- Esistono studi sulla quercetina (Progetto QUE-STAB)

Quelques études ont été menées sur le sujet

- E ancora difficile prevedere o impedire la formazione del precipitato nei vini

Il est encore difficile de prévoir ou prévenir la formation de ces dépôts dans les vins

- In Corsica esistono rari fenomeni d'intorbidamento per colpa della quercetina nei vini di Patrimonio (100% Niellucciu) → cambiamento climatico

En Corse, présence de certains dépôts liés à la quercétine dans des vins de Patrimonio (100% Niellucciu)





DEGUSTAZIONE



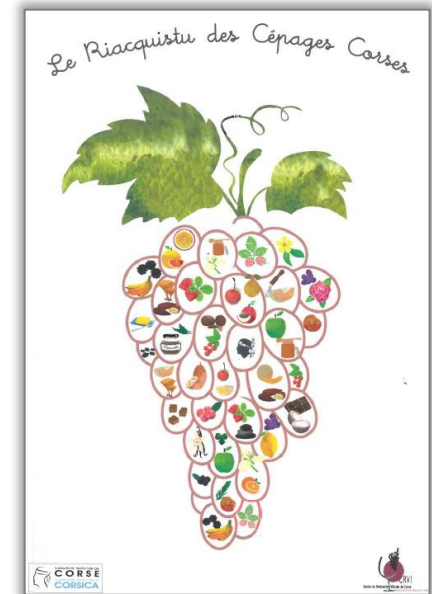
PROFILO SENSORIALE DEL NIELLUCCIU

Rosso :

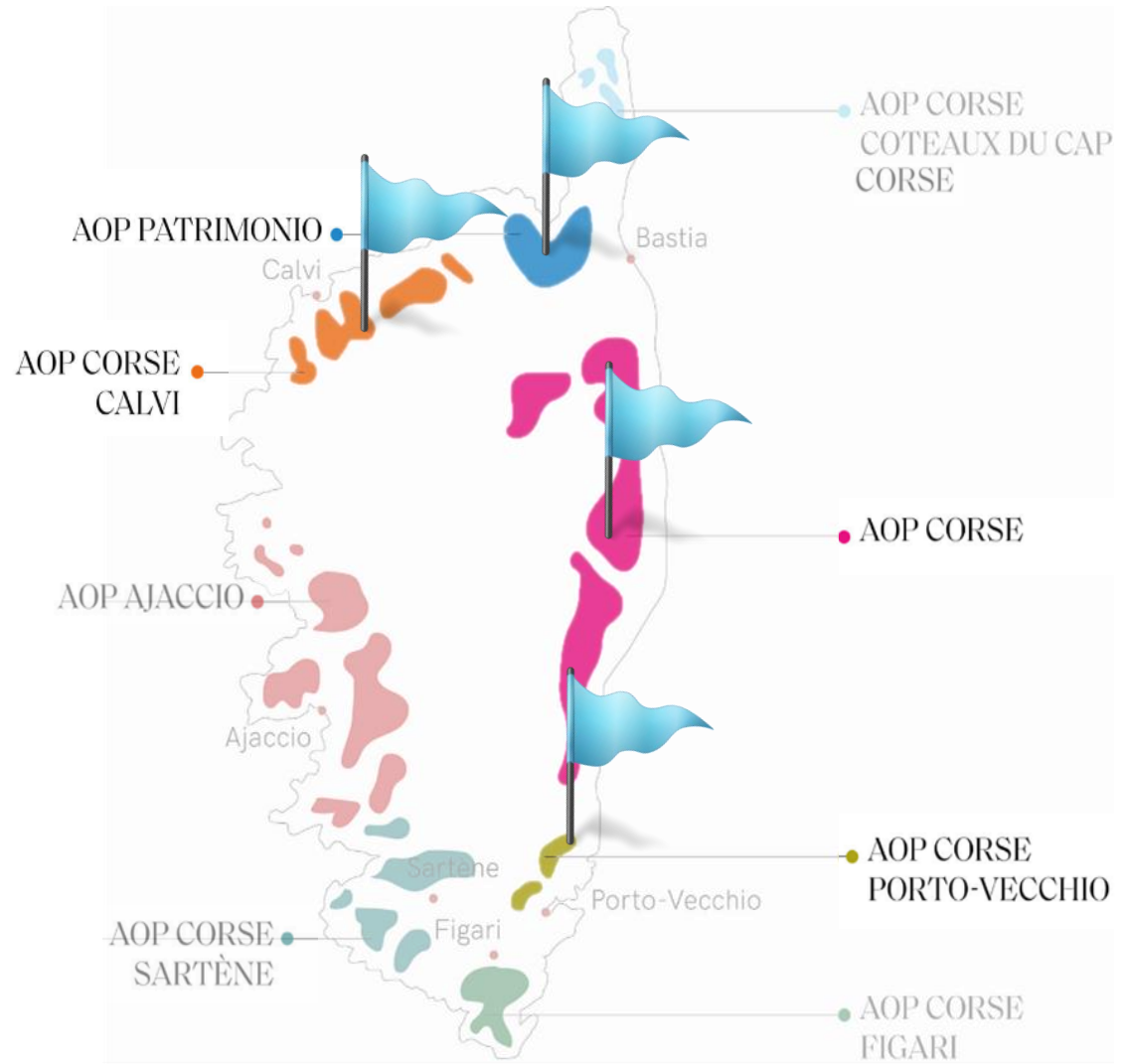
- Colore rosso sostenuto
- Vini corposi, concentrati se la maturità fenolica è ottimale
- Molti aromi:
 - frutti neri (ribes nero, mora)
 - frutti rossi (lampone, fragola),
 - frutta secca (noci, mandorle tostate),
 - note legnose,
 - note di fumo (caffè, cacao) e balsamico (menta, liquirizia)
- Adatto all'invecchiamento

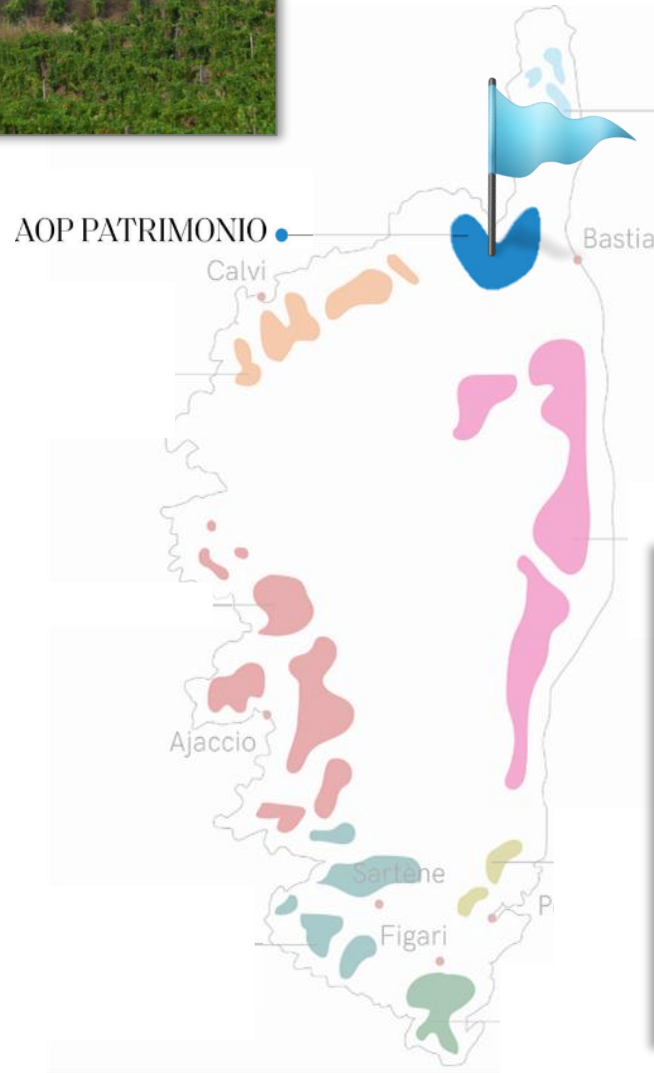
Rosato :

- Secondo le condizioni di vinificazione: vini leggeri e chiari o vinosi e colorati
- Note fruttate (piccoli frutti rossi, fragola, ribes)
- Note picanti (cannella)



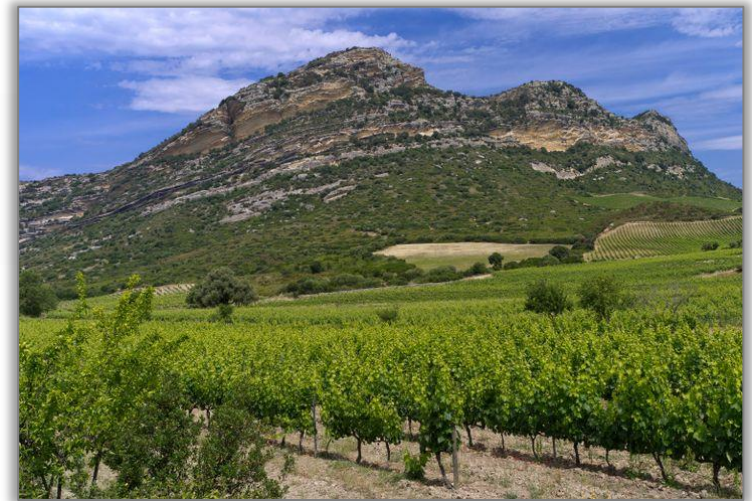
7 VINI DI PRODUTTORI

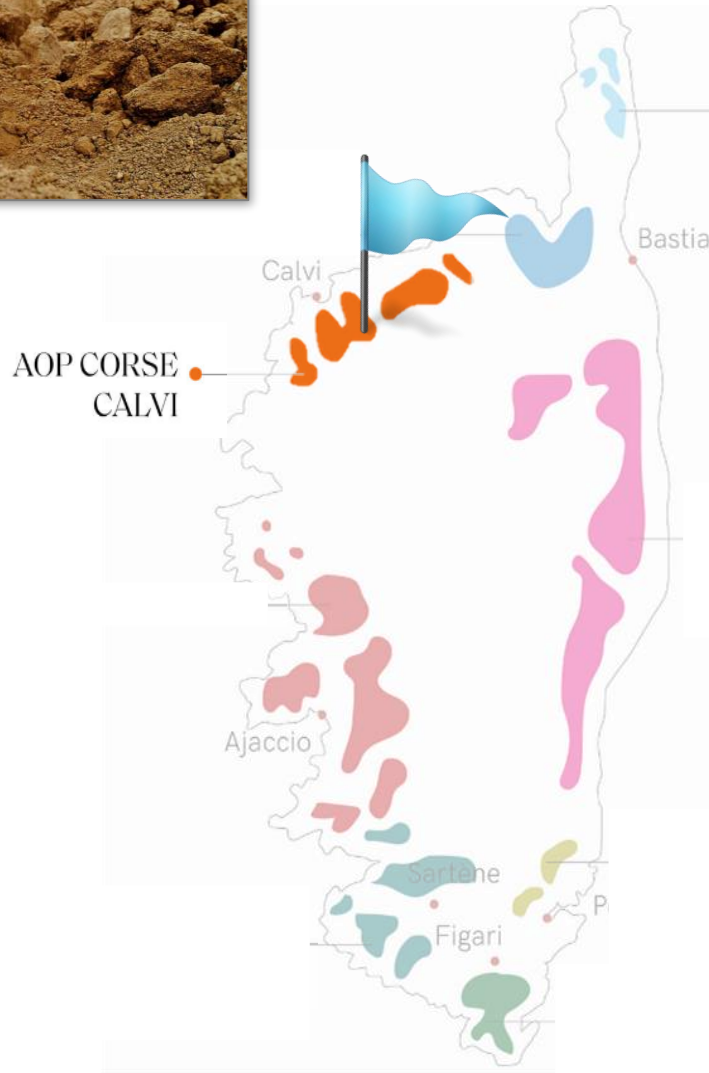




Terroir :

- Golfo di Saint Florent, influenza del mare
- Suoli calcareo-argillosi



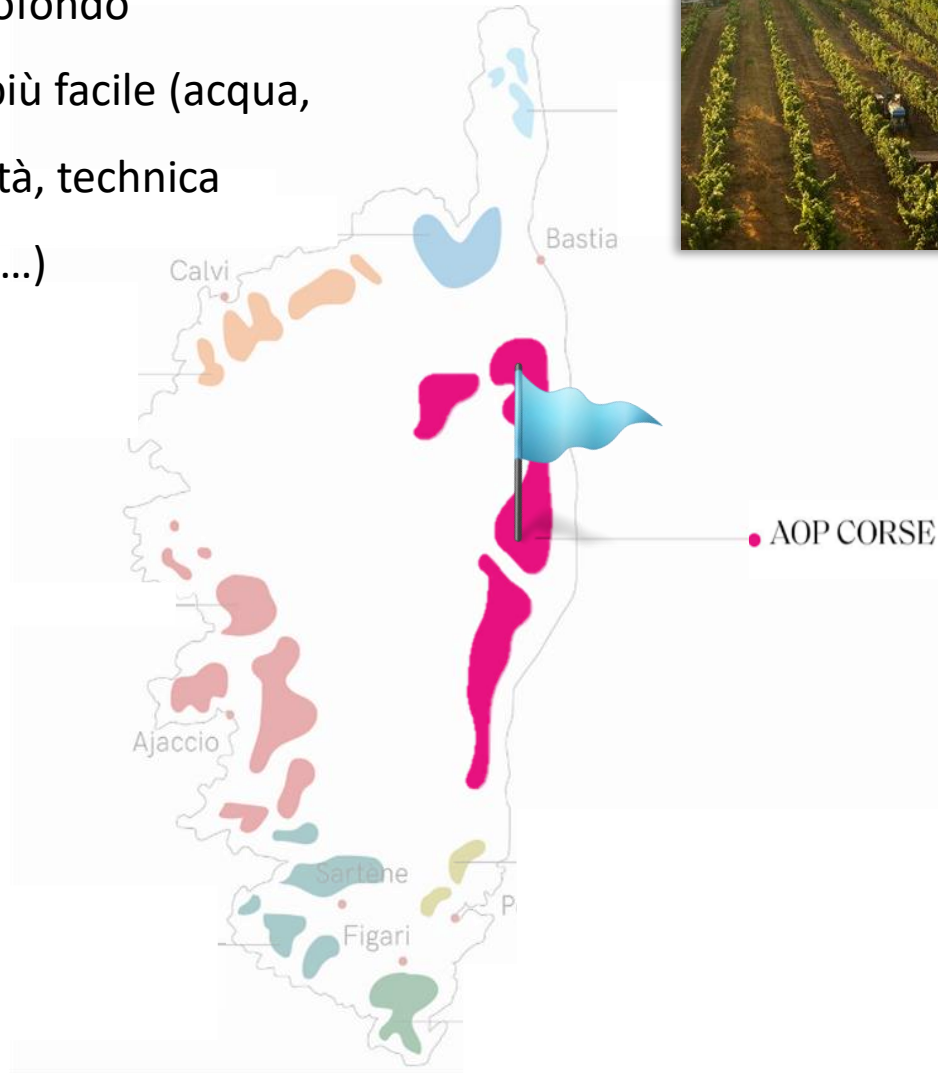


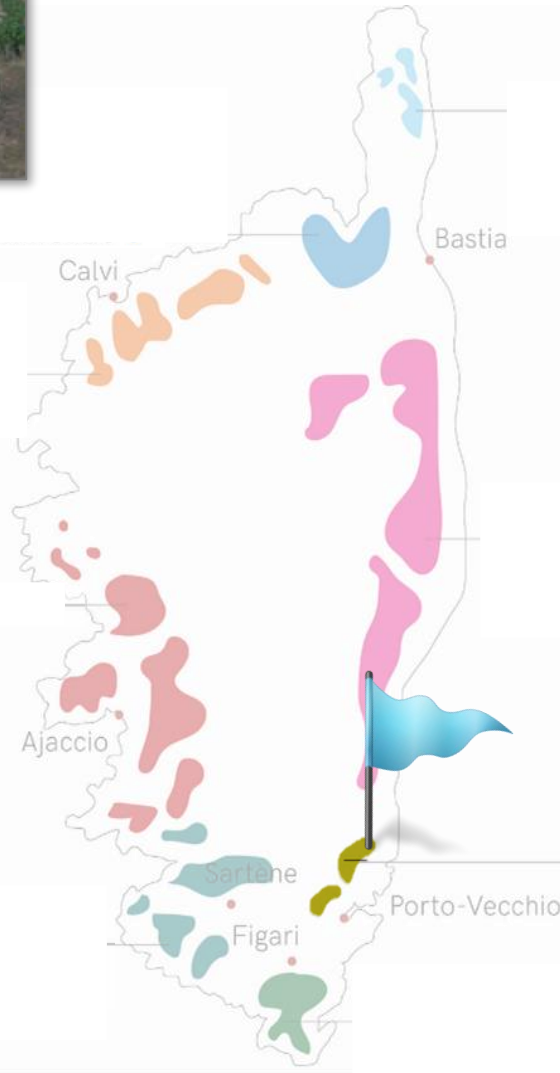
Terroir :

- Roccia madre granitica
- Suolo sabbioso e buona porosità
- Appezamento più argilloso

Terroir :

- Vigneto nella pianura
- Suolo profondo
- Coltura più facile (acqua, profondità, tecnica colturale...)





Terroir :

- Vigneti in zone pedemontane
- Roccia madre granitica
- Suolo sabbioso e buona porosità

AOP CORSE
PORTO-VECCHIO

DOMAINE DE GRANAJOLO

MONIKA - 2020

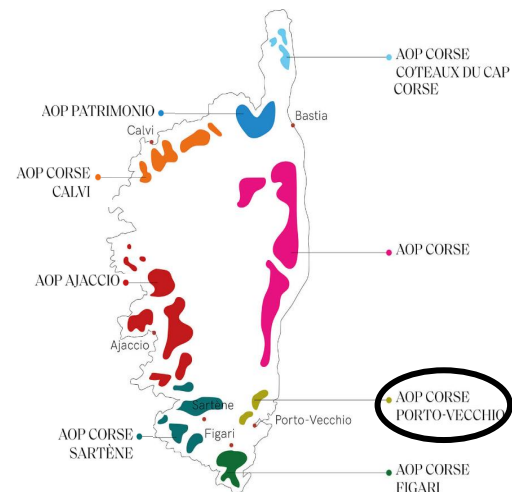


Vitigno :
- 100% Niellucciu

Vinificazione :
- tempo di fermentazione : 3 settimane,
- fermentazione malolattica

Invecchiamento :
- Da 1 a 2 anni in tino di acciaio inox

Prezzo :
- 13€



DOMAINE ALZIPRATU

INIZIU – 2019



Vitigno :

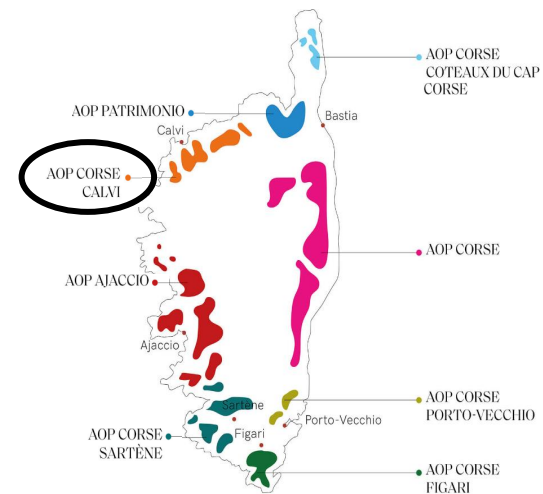
- 100% Niellucciu

Invecchiamento :

- Tino calcestruzzo a forma di uovo durante 15 mesi

Prezzo :

- 35 €



DEGUSTAZIONE

CLOS TEDDI

Grande cuvée - 2019



Vitigno :

- 100% Niellucciu

Vinificazione :

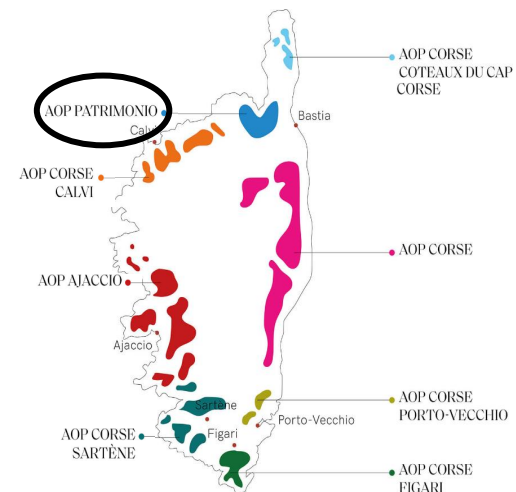
- estrazione forte
- fermentazione lunga (tempo non indicato)
- fermentazione malolattica

Invecchiamento :

- 10 à 12 mesi nelle barrique 500 litri

Prezzo :

- 22€



Nicolas Mariotti Bindi

MURSAGLIA - 2018



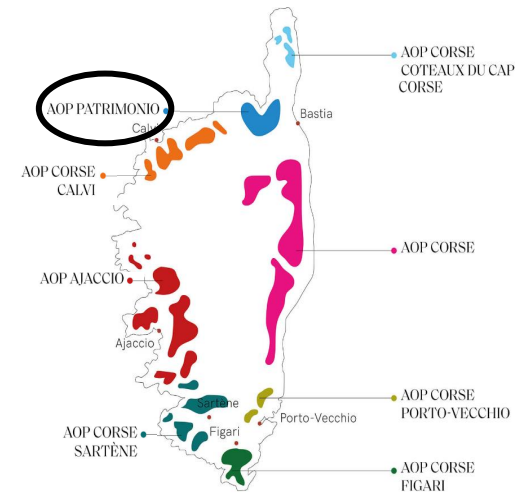
Vitigno :

- 100 % Niellucci

Process di vinificazione non indicato

Prezzo :

- 24€



DOMAINE LECCIA

2017



Vitigno :

- 100% Niellucciu

Vinificazione :

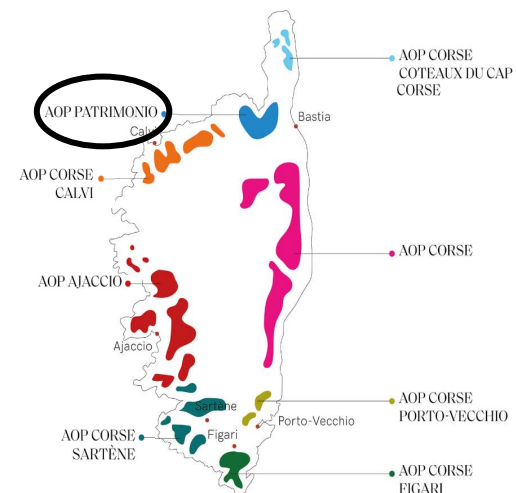
- Fermentazione corta (10 giorni)
- fermentazione malolattica

Invecchiamento :

- 18 mesi in tino acciaio inox

Prezzo :

- 20€



CLOS CANERECCIA

2017



Vitigno :

- 80% Niellucciu
- 15% Grenache
- 5% Syrah

Vinificazione :

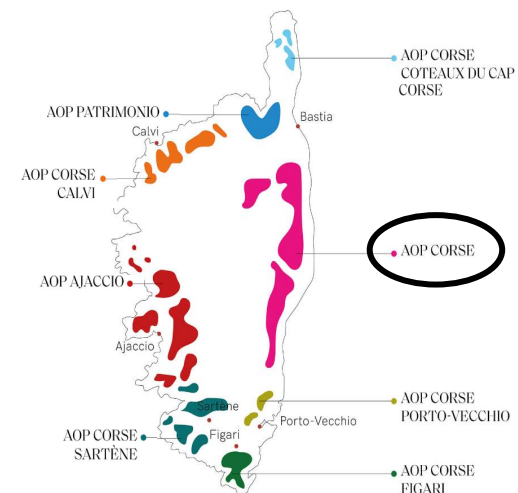
- fermentazione lunga (30 giorni)
- fermentazione malolattica

Invecchiamento :

- Niellucciu : 12 mesi in legno 20 Hl,
- Syrah et Grenache : 12 mesi in legno 500 l

Prezzo :

- 23€



DOMAINE GENTILE I SENSI - 2015



Vitigno :
- 100% Niellucciu

Invecchiamento : 36 mesi in barrique

Prezzo :
- 60€

