



CLOS COLONNA ROSÉ

70% NIELLUCCIU, 20% Sciacarellu et 10 % Vermentinu, Robe saumonée à framboisée, Rosé clair de gastronomie et bouche.

Arômes: bonbon anglais, framboise, plaisir immédiat, bien équilibré avec fraîcheur

Vendange manuelle, transport en cagettes puis macération pelliculaire 12 heures et pressurage à froid. très léger sulfitage et fermentation à température régulée 16 à 18°

AOP appellation Corse Sartène protégée, bouteille transparente 75 cl, bouchon liège, 12% volume

Cépages:



CLOS COLONNA ROUGE

Cépages: 70% NIELUCCIU, 30 % Sciacarellu, vendange manuelle, transport en cagettes, puis foulée, égrappée. Robe grenat, nez: épices, sauvage, fruits rouges (mûre). Attaque souple, tanins soyeux, finale longue

Macération pré fermentaire à froid d'une journée puis fermentation alcoolique et malolactique en cuves. Elevage : 12 mois dont 90 % cuves inox + 10 % barriques . Les remontages, pigeages et autres sont réalisés à la main.

AOP Appellation Corse Sartène protégée.

Bouteille transparente, 75 cl, bouchon en liège, 13% volume.



CLOS COLONNA BLANC

Cuvée 100% VERMENTINU, trié sur pied et vendangé à la main puis transporté en cagettes. Vinification à froid en cuves inox thermorégulées. Sulfitage très léger. Elevage sur lies fines 6 mois, bâtonnage régulier. Nez minéral, exotique, Robe jaune paille

A.O.P Appellation Corse Sartène contrôlée, bouteille type bordelaise transparente, 75 cl, bouchon liège, 13% volume.