



A Mandria Blanc 2019



Classement : AOP Patrimonio
Viticulture : Certification bio Ecocert
Production : 8 000 bouteilles



Origine de la vendange

Vermentinu issu des parcelles de Morsaglia et San Angelo.

Mode de vinification

Vendanges manuelles en caissettes de 10 kg passées en chambre froide, courte macération dans le pressoir pneumatique. Refroidissement des moûts puis débouillage. 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 jaune pâle nuancée de reflets verts, brillante.
Nez subtil, des notes d'agrumes, de poivre blanc.
La bouche est nerveuse, la trame est serrée.
La finale est marquée par une sensation de sapidité salivante,
relevée par des amers très discrets.
L'ensemble dégage une sensation de maturité et d'énergie.*

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**