

Vermentino



Présent dans toutes les AOC de Corse, ce cépage phare est utilisé seul pour la vinification des vins blancs et donne un vin de couleur pâle aux reflets jaune-vert d'une grande richesse aromatique. Ce cépage de qualité produit des vins blancs haut de gamme, typiques des climats méditerranéens et représente 24,1% du vignoble avec 2,8 ha.

DESCRIPTION

- Bourgeonnement épanoui, cotonneux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles duveteuses, jaunâtres.
- Feuilles moyennes, orbiculaires, tourmentées, vert bleuté, finement bullées, profondément lobées avec les sinus latéraux étroits et à fonds aigus, sinus pétiolaire en lyre fermée ; dents anguleuses, étroites ; dessous du limbe duveteux en pelote.
- Rameaux côtelés, glabres, brun rouge du côté exposé au soleil ; vrilles petites, fines.
- Grappes moyennes à grosses, tronconiques avec généralement un aileron bien développé, lâches ; baies moyennes, légèrement ellipsoïdes, blanches devenant rosées à surmaturité.

APTITUDES CULTURALES

- Débourrement moyen.
- Maturité moyenne.
- Cépage vigoureux, rustique.
- Peu sensible à la pourriture grise.
- Production moyenne.

APTITUDES OENOLOGIQUES

Cépage donnant un vin blanc de qualité, fin et aromatique, bien équilibré. En fonction du sol qui l'abrite, on trouvera des arômes de fruits blancs et du gras sur coteaux et des arômes de fleurs et de la minéralité sur colluvions.