

Niellucciu



Ce cépage cultivé en Corse est d'origine italienne (Sangiovese) où il a fait la réputation des vins de Chianti. Il représente 30% de la surface du Domaine, avec 3,58 ha et produit des vins fins à la robe colorée et au bouquet prononcé. Il est assemblé au Sciaccarellu pour les vins rouges, ce qui lui apporte couleur, tannins et accentue son potentiel de vieillissement.

DESCRIPTION

- Bourgeonnement épanoui, duveteux blanc.
- Jeunes feuilles aranéuses à plages bronzées. - Feuilles cunéiformes, tourmentées, profondément lobées à sinus latéraux étroits et à fonds aigus, sinus pétiolaire en U ouvert ; dents anguleuses, très étroites ; dessous du limbe légèrement aranéeux, surtout autour des nervures principales. A l'automne, le feuillage rougit sur le bord des dents.
- Rameaux faiblement côtelés, entièrement verts, glabres avec les mérithalles longs ; vrilles jaunes, longues.
- Grappes moyennes, cylindriques, lâches avec 2 ailerons ; baies moyennes, ovoïdes, noir bleuté, juteuses.

APTITUDES CULTURALES

- Débourrement précoce.
- Maturité moyenne à tardive.
- Cépage moyennement vigoureux.
- Peu sensible à la pourriture grise.
- Production moyenne.

APTITUDES ŒNOLOGIQUES

Vin très coloré, alcoolique, astringent, ayant une certaine finesse et supportant bien le vieillissement. Arômes de sous-bois.