

Sciaccarellu



Photo GALLI

Le Sciaccarellu est un cépage noir spécifique de Corse-du-Sud qui signifie « craquant ». Il représente 38,5% du vignoble avec 4,57 ha. Adapté aux vins rouges comme aux vins rosés, il présente une originalité et une typicité marquées. Son profil aromatique puissant est parfois exubérant, avec ses arômes de poivre, d'épices et de maquis. Moyennement coloré, bien charpenté, ayant de la finesse et une saveur particulière, le Sciaccarellu est un grand cépage, qui a fait la renommée des vins du Sartenais. Ses grosses grappes aux baies croquantes apportent au vin finesse et favorisent l'épanouissement d'un bouquet poivré.

DESCRIPTION

- Bourgeonnement épanoui, cotonneux blanc, à liseré carminé.
 - Jeunes feuilles jaunâtres, à plages bronzées, dessous cotonneux.
 - Feuilles moyennes, tronquées, finement bullées, à bords involutés, quinquelobées moyennement à sinus latéraux étroits, sinus pétiolaire en lyre, plus ou moins fermée ; dents ogivales, moyennes ; dessous du limbe aranéeux.
 - Rameaux côtelés, vigoureux, aranéeux au sommet, vert clair à nœuds rosés ; grandes vrilles longues, plus ou moins enchevêtrées.
- Grappes grandes, tronconiques, compactes, parfois ailées ; baies moyennes, ovoïdes, noir violacé, croquantes, juteuses.

APTITUDES CULTURALES

- Débourrement tardif.
- Maturité précoce.
- Port dressé, vigueur moyenne.
- Peu sensible aux maladies.
- Production moyenne.

APTITUDES OENOLOGIQUES

- Moyennement coloré, bien charpenté, ayant de la finesse et des arômes épicés, de maquis en fleurs.