



Clos Canarelli

Clos Canarelli, Petit Clos Rouge, Corse Figari 2023

Le Petit Clos er husets indgangsvin, der udelukkende gærer og lagrer på stål, for at understrege den friske og elegante karakter i vinen. Vinen åbner op med en flot aromatisk profil af mørke bær, garrigue og oliven. Smagen er saftig og blød med en elegant og intens karakter. En vin der trods dybde og fylde aldrig mister sin friske og let salte karakter. En super godt valg let afkølet til grillet fisk og kylling. Eller en god frokost med klassisk charcuterie og paté.

OM PRODUCENTEN

Clos Canarelli ligger på Korsikas sydligste spids, nær den lille landsby Tarabucetta udenfor Figari. Her har Yves Canarelli siden 1993, hvor han overtog vingården, revolutioneret måden at lave vin på i denne historiske egn.

Udover at have ført vinhuset ind i certificeret økologisk og bioynamisk jordbrug, har han gjort det til sin opgave at finde tilbage til områdets oprindelige drueseorter. Området har dyrket druer siden det 5. århundrede før kristi fødsel, så den historiske vinkel og de indfødte druer har altid vægtet højt hos Yves.

Det betyder også at han i starten hev mange stokke med "importerede" druer op, og genplantede vinstokke med gamle, oprindelige kloner af lokale druer. Desværre er det franske INAO meget langsomme til at godkende disse oprindelige druer til at indgå i de lokale korsikanske appellationer, hvorfor flere af Canarellis vine blot er Vin de France.

Canarellis vine besidder generelt en friskhed og nerve der er helt uset ikke bare på denne sydlige spids af Corsica, men på øen generelt. Alle vinene gærer langsomt på vidgæren, delvis hele klaser og tappes uden filtrering. Yves eksperimenterer også med Amfora og beton æg og leverer årgang efter årgang overrumplende lokale vine, med ekstrem stor originalitet og nerve.

OMRÅDE

Frankrig

APPELLATION

Corse Figari

DYRKNING

Biodynamisk

JORDBUND

Granit

DRUER

Niellucciu,
Sciaccarellu,
Malvasia Neru

GÆRING

TYPE

Medium rødvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens