

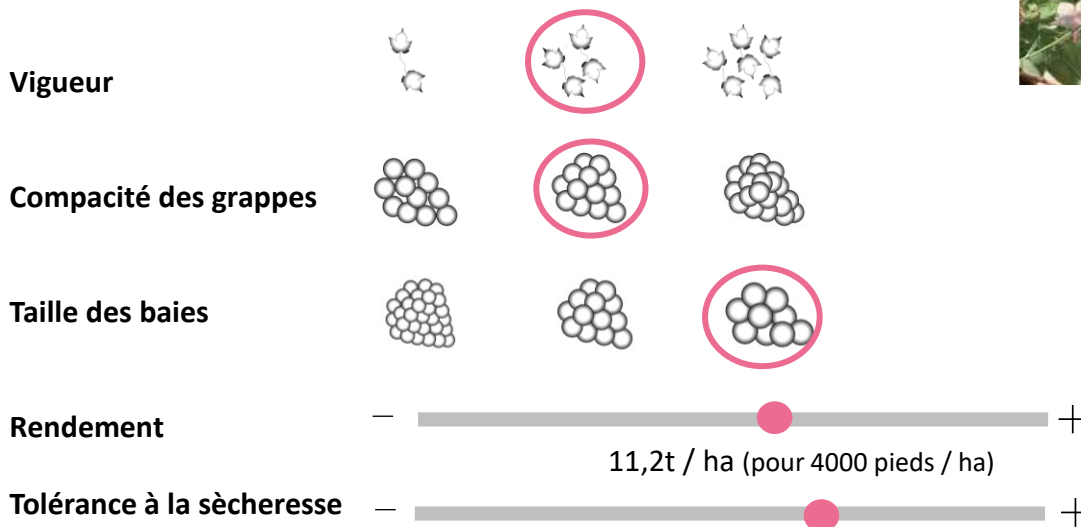


SCIACCARELLO N

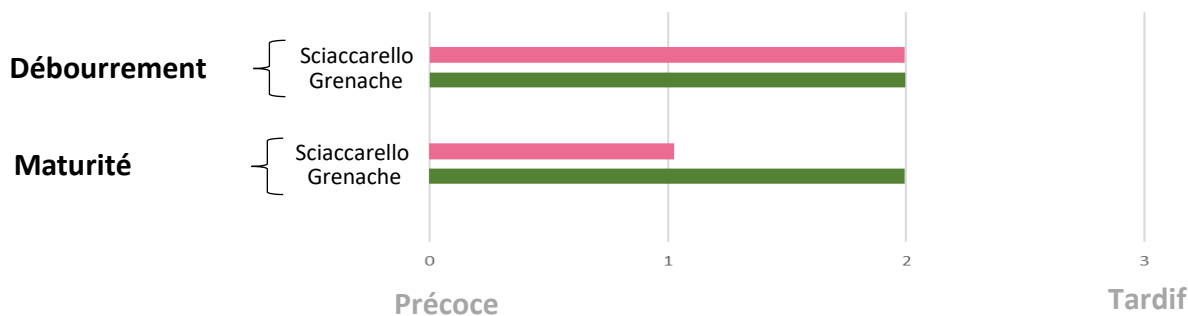
Origine Corse



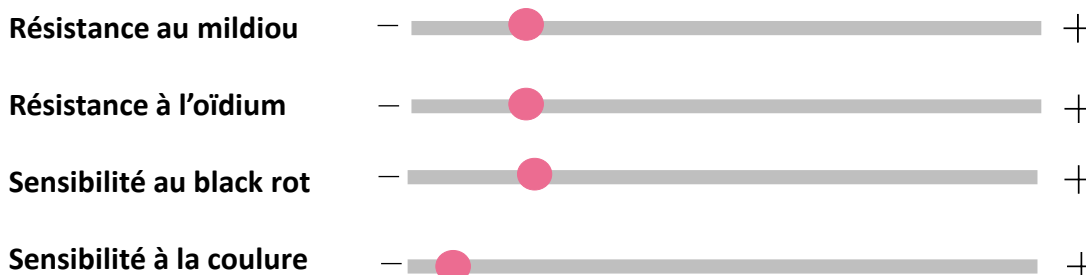
APTITUDES AGRONOMIQUES



PHENOLOGIE



MALADIES



Retours d'expérience des vignerons

- Légère sensibilité à la pourriture grise
- Flétrissement des baies à maturité
- Fenêtre de 3 à 4 jours pour vendanger

A RETENIR
Cépage étranger
Rendement moyen



CÔTES DE PROVENCE
SYNDICAT DES VINS



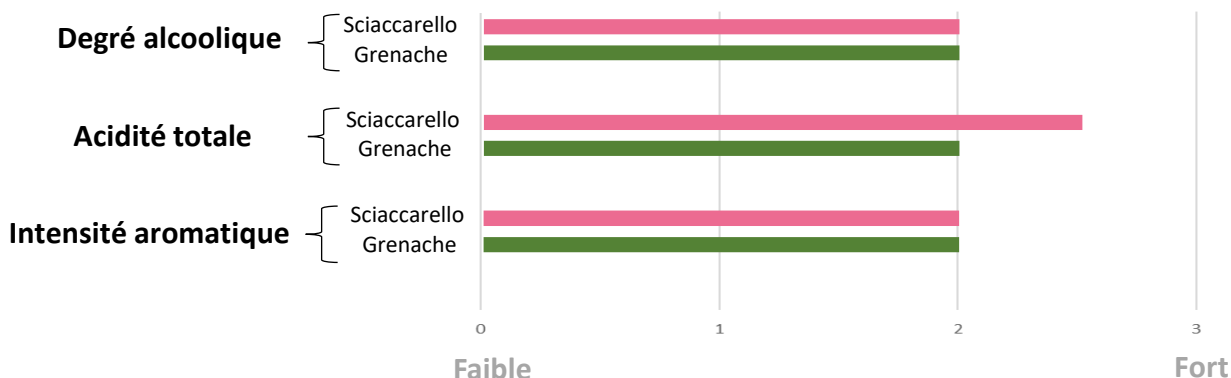
CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE PROVENCE



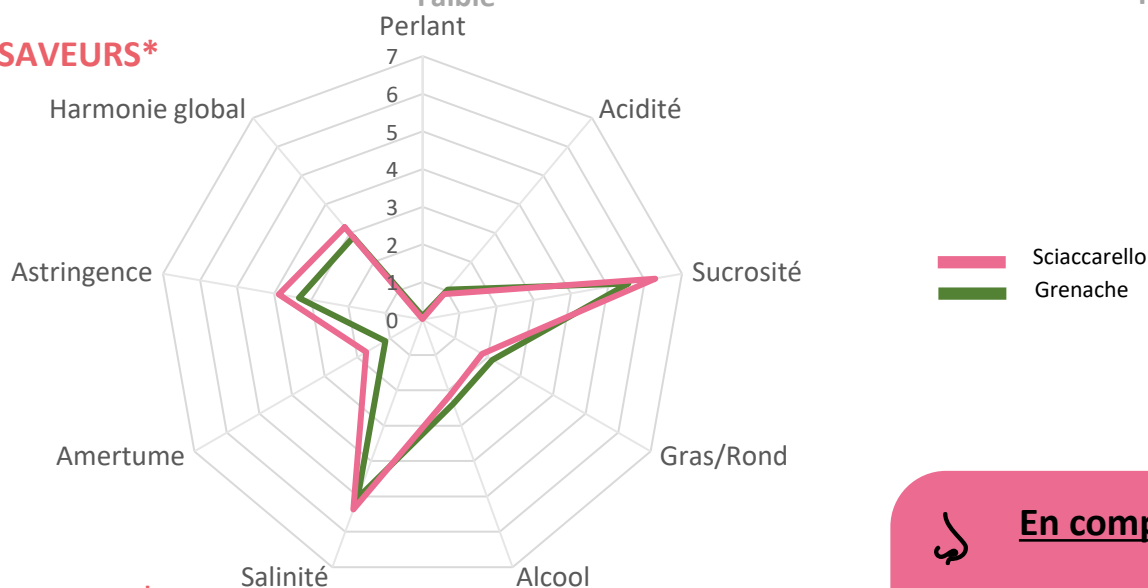
SCIACCARELLO N

Origine Corse

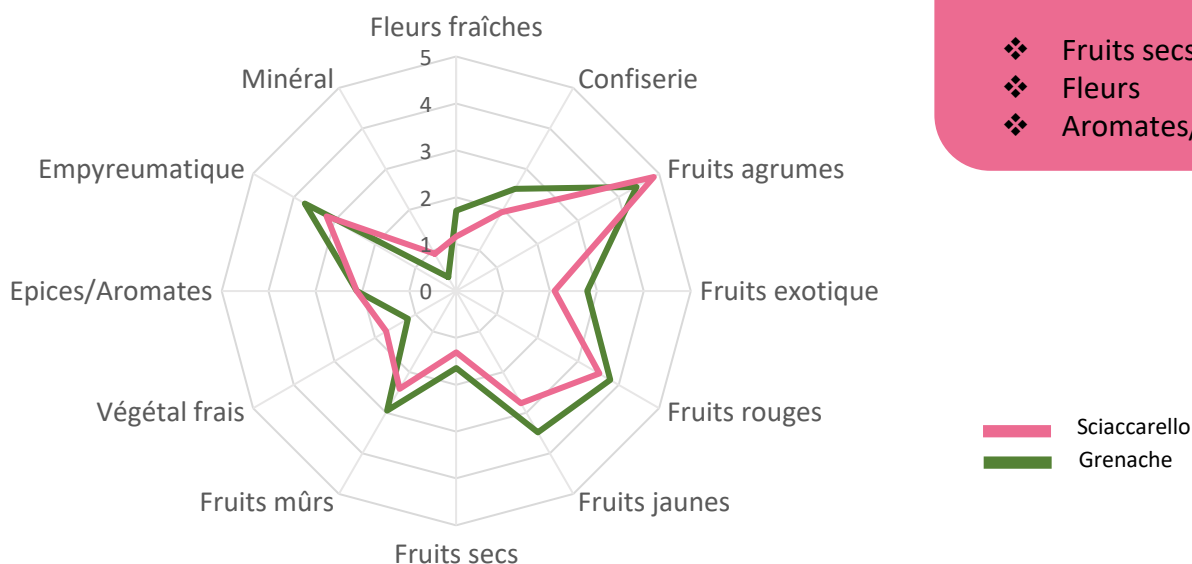
CARACTERISTIQUES OENOLOGIQUES



SAVEURS*



AROMES*



En complément*

Des tendances:

- ❖ Fruits secs
- ❖ Fleurs
- ❖ Aromates/épices

Nos observations techniques



- ❖ Variété aromatique
- ❖ A raisonner seul ou en assemblage
- ❖ Développement aromatique au bout de 7 ans