

40 ANNI A FIANCU A VOI ASSEMBLEE GENERALE DU CRVI DE CORSE

Programme des 7 ateliers de dégustation

1 - "Cépages" : 28 vins

- **Monocépages corses** (vins blancs, rosés et rouges) :
 - Cépages inscrits : Barbarossa, Carcaghjolu biancu, Codivarta, Pagadebiti, Genovese, Muresconu, Carcaghjolu neru, Aleaticu, Minustellu
 - Cépages nouvellement inscrits : Uva biancona, Brustianu, Cualtacciu, Rossula bianca, Vintaghju
 - Cépages non inscrits : Muscateddu, Muriscu
- **Assemblages corses** (vins blancs, rosés et rouges) :
 - Cépages majoritaires/cépages minoritaires
 - Cépages minoritaires entre eux
- **Cépages étrangers** (vins blancs) :
 - Albariño, Verdejo, Assyrtiko
- **Cépage non corse inscrit, résistant au mildiou et à l'oïdium** (vin blanc) :
 - Voltis

2 - "Cépages corses millésimes anciens" : 4 vins

Cépages (vins blancs et rouges) : Riminese (2012), Cudivarta (2012), Brustianu (2015); Vintaghju (2015)

3 - "Vinification sans sulfites; utilisation de l'outil Cilyo" :

4 vins

- Modalité avec SO₂ (2021)
- Modalité Cilyo + SO₂ (2021)
- Modalité Cilyo seul (2021)
- Modalité Cilyo + intrants (2021)

4 - "Vins Mousseux de Qualité" (VMQ) : 3 vins

Cépages : Carcaghjolu biancu, Muscateddu, Aleaticu

5 - « Levures » : 7 vins

- Levures acidifiantes :
 - Modalité CHP (2021)
 - Modalité Level Laktia (2021)
 - Modalité Levulia Alcomeno (2021)
- Levures à fort potentiel fermentaire :
 - Modalité CHP (2021)
 - Modalité Be Thiols (2021)
 - Modalité LallFerm Bio (2021)
 - Modalité QA23 (2021)

6 - « Caractérisation et valorisation des terroirs viticoles » : 3 vins

- Modalité Terroir frais sans contrainte hydrique (2021)
- Modalité Terroir chaud sans contrainte hydrique (2021)
- Modalité Terroir avec de grandes amplitudes thermiques sans contraintes hydriques (2021)

7 - "Elevage du Sciaccarellu en fût de Châtaignier ; comparaison avec le fût de Chêne" : 12 vins

Elevages en fûts de Châtaignier et de Chêne :

- 4 et 8 mois d'élevage (2018)
- 3 et 4 mois d'élevage (2019)
- 4 et 7 mois d'élevage (2020)