FICHE TECHNIQUE · BLANC · 2024

Simbiosi Blanc 2024

AOP Patrimonio

Complexe, pureté de fruit, colonne saline, pointe de noisette.

APPELLATION	AOP Patrimonio
CÉPAGES	Vermentinu
SOLS	Schiste et argile
ALCOOL	13 % vol.
SULFITES	37 mg/l
BOUTEILLES PRODUITES	3 100
SERVICE	12 °C
ACCORDS	Viandes blanches crémées, poissons blancs, sole meunière



VINIFICATION

Pressurage direct en grappes entières, fermentation lente en inox thermorégulé.

ÉLEVAGE

10 à 11 mois en inox sur lies fines.

Guide Hachette 2026 (millésime 2023)

LE MOT DU VIGNERON

« Toute la finesse d'un grand Vermentinu sur le terroir de Patrimonio. »

Clos U Suale · Jean-Baptiste & Patricia Ferrandi · 45 Strada di a Chjesa, 20253 Patrimonio (Corse)
contact@closusuale.com · 06 10 15 20 22 · closusuale.com · Vignes en agriculture biologique, levures indigènes, sans filtration.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.