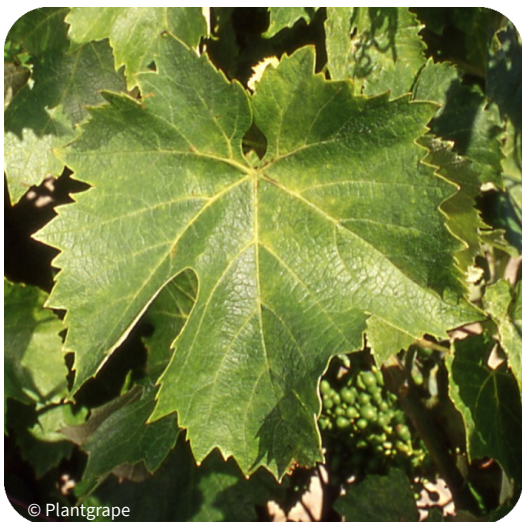


# Sciaccarello N

Origine : Corse



## Ampélographie



Feuille entière, à trois ou à cinq lobes. Sinus pétiolaire peu ouvert ou légèrement chevauchant. Limbe épais involuté sur les bords. Moyennement velue.



Grappes grosses à très grosses. Grosses baies.



signe distinctif

## Implantation

Terroirs relativement secs

Bonne résistance à la sécheresse

## Viti

Débourrement : 1j. après Grenache

Maturité : 7j. avant Grenache

Port érigé ; cépage moyennement vigoureux



précoce

Potentiel de production élevé

## Œno



Potentiel d'accumulation sucres élevé

Acidité moyenne à forte

Potentiel tannique moyen à fort

Vins de bonne finesse, structurés et aptes au vieillissement, mais manquant un peu de couleur.



Intéressant en rosé

Arômes :

**fraise**  
**arômes fruités**  
**épices**

## Sources

Institut Rhodanien : <https://institut-rhodanien.com/>  
Pl@ntgrape : <https://plantgrape.plantnet-project.org/>  
IFV, CA84, CA30, CA26, Pierre Galet

## Réalisation

Viviane Bécart  
Romain Lacroix