

○ Nielluccio

Ce cépage cultivé en Corse est d'origine italienne (Sangiovese) où il a fait la réputation des vins du Chianti.



photos : F. Galet

Description

- Bourgeonnement épanoui, duveteux blanc.
- Jeunes feuilles aranéuses, à plages bronzées.
- Feuilles cunéiformes, tourmentées, profondément lobées à sinus latéraux étroits et à fonds aigus, sinus pétiolaire en U ouvert ; dents anguleuses, très étroites ; dessous du limbe légèrement aranéux, surtout autour des nervures principales. A l'automne, le feuillage rougit sur le bord des dents.
- Rameaux faiblement côtelés, entièrement verts, glabres avec les mérithalles longs ; vrilles jaunes, longues.
- Grappes moyennes, cylindriques, lâches avec 2 ailerons ; baies moyennes, ovoïdes, noir bleuté, juteuses.

Aptitudes culturales

- Débourrement précoce.
- Maturité moyenne à tardive.
- Cépage moyennement vigoureux.
- Peu sensible à la pourriture grise.
- Production moyenne.

Aptitudes œnologiques

- Vin peu coloré, alcoolique, astringent, ayant une certaine finesse et supportant bien le vieillissement.

Quels clones choisir ?

- **Il existe six clones : 902, 903, 904, 960, 997, 998.**