

Sciaccarello

Cépage corse



Description

- Bourgeonnement épanoui, cotonneux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles jaunâtres à plages bronzées, dessous cotonneux.
- Feuilles moyennes, tronquées, finement bullées, à bords involutés, quinquelobées moyennement à sinus latéraux étroits, sinus pétiolaire en lyre, plus ou moins fermées ; dents ogivales moyennes ; dessous du limbe aranéeux.
- Rameaux côtelés, vigoureux, aranéeux au sommet, vert clair à nœuds rosés : grandes vrilles longues, plus ou moins enchevêtrées.
- Grappes grandes, tronconiques, compactes, parfois ailées ; baies moyennes, ovoïdes, noir violacé, croquantes, juteuses.

Aptitudes culturales

- Débourrement tardif.
- Maturité tardive.
- Port dressé, vigueur moyenne.
- Peu sensible aux maladies.
- Production moyenne.
- La sensibilité à la coulure de ce cépage a fortement diminué avec l'utilisation de matériel certifié.

Aptitudes œnologiques

- Moyennement coloré, bien charpenté, ayant de la finesse et une saveur particulière. Il a fait la renommée des vins de la région de Sartène.

Quels clones choisir ?

- Production limitée : 875.
- Production moyenne à élevée : 834
- Production élevée : 744, 907.

il existe trois autres clones dont le potentiel productif technologique est à l'étude : 874, 930, 961.

photos : F. Galet