

Clos Canarelli	
Historique du domaine	Création du domaine en 1968. Yves Canarelli le fils de vigneron a repris le domaine en 1993. En 2009, il a repris une parcelle de vignes préphylloxériques sur le village d'Orasi (cuvée Tarra d'Orasi) et vinifie deux superbes cuvées dans de grandes amphores d'argile (Amphora).
Région de production	Le vignoble se trouve dans le sud de Corse, près de Figari.
Climat	Climat méditerranéen chaud
Sol	Argile, arènes granitiques, limon
Superficie du domaine	33 hectares (Rouge : 25.00, Blanc : 8)
Nombre de bouteilles produites par an	100000 bouteilles
Cuvées	Cépages rouges : Nielluccio (80%), Sciacarello (10%), Syrah (10%) Cépages blancs : Vermentino (100%) Vinification : Vendange non éraflée, pressurage en grappes entières. Fermentation avec une souche de levure indigène. Elevage : 6 à 8 mois en foudres et barriques, filtration et collage par clarification naturelle. Cuvées : Figari, Clos Canarelli blanc, Figari, Clos Canarelli rosé, Figari, Clos Canarelli rouge, Figari Amphora blanc Clos Canarelli, Vin de France Bianco Gentile Clos Canarelli, Vin de France Tarra d'Orasi Clos Canarelli.
Haute cuvée	Clos Canarelli Amphora rouge Cépages : Carcajolo nero, Nielluccio, Sciaccarello Le nez est marqué par une aromatique très typée terroir, sur des arômes d'olives noires écrasées, de garrigue, d'épices légèrement réglissées. Cette personnalité affirmée se retrouve en bouche traversant un jus concentré mais tout en finesse, puissant mais d'une incroyable élégance.
Anecdote	Le domaine est en bio depuis 2002 et en biodynamie depuis 2006.

