



Clos Alivu

AOP Patrimonio

Le Clos Alivu est situé sur la commune d'Oletta près de Saint Florent, il a été créé par Eric Poli. Le domaine bénéficie d'un terroir composé de sol argilo calcaire et il s'étend aujourd'hui sur 3 hectares, qui bénéficient d'une exposition exceptionnelle et d'une situation ventilée. La culture est raisonnée.



Rouge 2022

Notes de dégustation

Œil : Rouge rubis

Nez : fruits murs ponctués par des notes animales

Bouche : structuré avec de la rondeur et du volume, notes de fruits rouges

Vinification

Niellucciu

Fermentation alcoolique qui s'étale sur une 20 de jours avec température régulée .

Elevage en cuve inox.

Rendement : 35 hl/hectares

75cl - 50cl - Magnum

3575930000453



Rosé 2023

Notes de dégustation

Œil : Rose bonbon

Nez : Très fruité, arômes d'agrumes

Bouche : belle acidité, très vif, arômes de fruits de saison

Vinification

Niellucciu

Pressurage direct

Elevage en cuve inox

Fermentation : 14° et 18°

Rendement : 35 hl/hectares

75cl - 50cl - Magnum

3575930000460



Blanc 2023

Notes de dégustation

Œil : Jaune doré

Nez : Arômes fruités laissant apparaître une légère maturité

Bouche : Présence du fruit en bouche, bonne texture et équilibre

Vinification

Vermentinu

Pressurage : direct

Elevage en cuve inox

Fermentation : 14° et 18°

Rendement : 35 hl/hectares

75cl - 50cl - Magnum

3575930000477



Clos Alivu

AOP Patrimonio

Le Clos Alivu est situé sur la commune d'Oletta près de Saint Florent, il a été créé par Eric Poli. Le domaine bénéficie d'un terroir composé de sol argilo calcaire et il s'étend aujourd'hui sur 3 hectares, qui bénéficient d'une exposition exceptionnelle et d'une situation ventilée. La culture est raisonnée.

Cuvée Aspettata

Rouge 2020

Notes de dégustation

Couleur : Robe rubis très dense rappelant la cerise.

Nez : Ce vin déploie une élégante palette aromatique : petits fruits noirs, épices, cacao, menthe.

Bouche : La bouche est charnue et souple avec des tanins présentes mais soyeux qui séduisent dès l'attaque.

Vinification

Niellucciu

Les raisins de cette cuvée sont ramassés manuellement, éraflés, foulés puis encuvés avec une macération pré-fermentaire à 12 °C. La fermentation est thermoregulée entre 25 et 28°C, avec 2 remontage quotidien, le raisin est ensuite décuvé et pressé avec assemblage des jus de gouttes et de presses.

Élevage 24 mois dont 18 en demi muid de 500 Litres.

Blanc 2020

Notes de dégustation

Œil : jaune clair reflets légèrement dorés

Nez : arômes subtils, fleurs blanches, vanille

Bouche : soyeuse et longue, grande fraîcheur, souple

Vinification

Vermentinu

Macération pelliculaire à froid 10°pendant 18heures.

Débourbage statique à froid 8°pendant 24 heures.

Fermentation alcoolique thermo régulée.

Pas de fermentation Malo lactique.

Élevage 14 mois en fût.

75cl - Magnum

3575930000484



75cl - Magnum

