



*Pierre Acquaviva
Laurence Marion*

Domaine Alzipratu



	<p style="text-align: right;">Fiumeseccu 2018</p> <p><u>Appellation</u> Corse Calvi</p> <p><u>Type</u> Blanc</p> <p><u>Elevage</u> 6 mois cuve inox</p> <p><u>Cépage</u> Vermentino</p> <p><u>Robe</u> Jaune pâle brillant</p> <p><u>Nez</u> Ouvert, Agrumes, Minéral, Fleur blanche</p> <p><u>Bouche</u> Belle attaque franche, final légèrement acide, amer en fin de bouche</p> <p><u>Degré</u> 13,5°</p> <p><u>Tarif</u> 12€</p>
	<p style="text-align: right;">Pumonte 2017</p> <p><u>Appellation</u> Corse Calvi</p> <p><u>Type</u> Blanc</p> <p><u>Elevage</u> 6 mois cuve inox</p> <p><u>Cépage</u> Vermentino</p> <p><u>Robe</u> Jaune pâle</p> <p><u>Nez</u> Plus intense que le précédent, agrumes (citron), floral</p> <p><u>Bouche</u> Bel équilibre, gras, acidité, plus fin et plus long en bouche que le précédent, légère amertume en final caractéristique du vin</p> <p><u>Degré</u> 13,5°</p> <p><u>Tarif</u> 22€</p>
	<p style="text-align: right;">Cismonte 2018</p> <p><u>Appellation</u> Corse Calvi</p> <p><u>Type</u> Blanc</p> <p><u>Elevage</u> 6 mois en jarre terre cuite</p> <p><u>Cépage</u> Vermentino</p> <p><u>Robe</u> Jaune pâle brillant</p> <p><u>Nez</u> Intense, complexe, aubépine, agrumes</p> <p><u>Bouche</u> Finesse, gras, belle acidité maîtrisée</p> <p><u>Degré</u> 14,5°</p> <p><u>Tarif</u> 30€</p>

Fiumeseccu 2018


<u>Appellation</u>	Corse Calvi
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	6 à 12 mois cuve béton
<u>Cépage</u>	Sciacarellu, niellucciu, grenache (elegante), syrah
<u>Robe</u>	Clair, pas très coloré
<u>Nez</u>	Fruits rouges cassis groseille, notes poivré
<u>Bouche</u>	Trame légère, sur le fruit, poivré
<u>Degré</u>	14,5°
<u>Tarif</u>	11€

Pumonte 2017


<u>Appellation</u>	Corse Calvi
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	12 mois à 18 mois foudre en bois
<u>Cépage</u>	Sciacarellu, niellucciu, grenache (elegante), aleatico, minostelu
<u>Robe</u>	Grenat clair
<u>Nez</u>	Fruits rouges, mur, épices
<u>Bouche</u>	Belle attaque, équilibré sur des notes épicées, longueur moyenne
<u>Degré</u>	13,5
<u>Tarif</u>	20€

Iniziu 2017


<u>Appellation</u>	Corse Calvi
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	12 mois à 18 mois cuve béton ovoïde
<u>Cépage</u>	niellucciu
<u>Robe</u>	Grenat foncé
<u>Nez</u>	Premier nez : animal, cuir, sous-bois ; 2 ^{ème} nez : complexité, cerises noires
<u>Bouche</u>	Belle Matière, Finale sur l'acidité, vin puissant
<u>Degré</u>	14,5
<u>Tarif</u>	31,5€