

# Clos Venturi "Brama – Sciaccarellu" rouge 2021



Prix du produit :

**168,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Manu VENTURI (VICO)

Millésime: 2021

Appellation: Corse

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Brama – Sciaccarellu

RVF: 92/100

Cépage dominant: sciaccarellu

Description brève du produit :

Imaginez : la **délicatesse bourguignonne** (comme le pinot noir, le cépage sciaccarellu porte la même robe *see through* ou translucide, très mode en 2023 :-)) qui aurait fusionné avec **les saveurs de la Corse...** tout un programme ! 92/100 RVF.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CLOS VENTUTRI  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

**Clos Venturi "Brama – Sciaccarellu" rouge 2021**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : **92/100**. "*Brama Sciaccarellu diffuse une ambiance poudrée, sensuelle et raffinée.*"

Le nom de cette cuvée signifie "souffle", ou "soupir". Une Cuvée "bibliothèque" (le même nom pour plusieurs vins différents), toujours sur de magnifiques terroirs et toujours en Monocépage.

**Fiche Technique rédigée par le domaine :**

**TERROIR** : Grès avec orientation Sud/Sud-Est, bas de coteaux.

**CEPAGES** : 100%Sciaccarellu.

**LES VIGNES** : Récolte manuelle en caissettes avec rendements de 30hl/ha.

**VINIFICATION** : Vendange 100% éraflée. Fermentation en foudres et barriques avec des levures indigènes. Macération 45 jours à moyenne température avec un pigeage manuel quotidien. Pressurage Pneumatique

**ÉLEVAGE** : De 14 à 18 mois en foudre. Sans collage et légère filtration sur plaques.

Conversion DEMETER

**DEGUSTATION** : *Couleur rouge rubis. Nez merveilleusement développé de cerises noires, poivre blanc et d'épices. Juteuses saveurs de cerise confite, couplées avec des notes d'épices au palais. Acidité équilibrée et des tanins fins en finale.*