

Clos Culombu

Francia - Corse - Lumio



CULOMBU ROUGE

50% Sciaccarellu, 30% Niellucciu, 10% Syrah, 5% Minustellu, 5% Carcaghjolu Neru

Zona di produzione: Lumio, Corsica

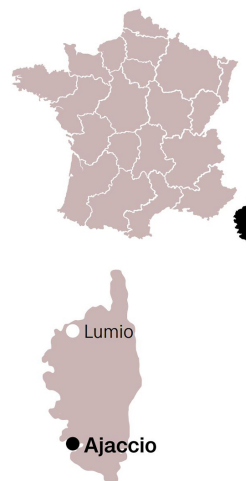
Terreno: arenaria monzogranito

Vendemmia: manuale e meccanica

Vinificazione: macerazione a freddo pre-fermentativa per una settimana, sei settimane di macerazione sotto viaccia

Affinamento: in vasche di cemento per 5 mesi

Colore: rosso



Proprietà / Fondatori Famiglia Suzzoni / Antoine & Paul Suzzoni

Inizio Attività 1973

Vitivinicultura Biologica, Biodinamica (Demeter)

Ettari 64

Bottiglie prodotte 315.000

Paul Suzzoni, appassionato della viticoltura fin da giovane, dopo aver studiato al Lycée Agricole di Borgo e sostenuto dal padre Antoine, acquista alcuni appezzamenti dando vita al Clos Culombu. Insieme piantarono le prime viti di Niellucciu nel 1973, nei comuni di Lumio e Montegrosso con le cui uve venne prodotto il primo vino nel 1976. Etienne, fratello di Paul, entra nella tenuta nel 1989. Appassionato della sua terra e consapevole del potenziale dei vini di Calvi, ha investito in terreni per ampliare il vigneto. Oggi la tenuta vanta 64 ettari di vigneto, 12 ettari di oliveto e 40 capi di bestiame che pascolano su oltre 30 ettari di prati e querceti. Nel 2016 si apre un nuovo capitolo per il Clos, con l'arrivo di Paul-Antoine, figlio di Etienne, il quale ha vinificato la 40ª annata di Clos Culombu, che si conferma un perfetto interprete della viticoltura corsa.