Domaine Novella

DOMAINE NOVELLA

Blanc - AOP Patrimonio

CÉPAGE
100% Vermentinu

MILLÉSIME
2023

SOL
Argilo-calcaire vignes plantées en coteaux

VENDANGES
Entièrement manuelles permettant le tri des grappes

ÉLEVAGE
Conservation en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille

TEMPÉRATURE
12° et 15°

NEZ
Le nez est expressif avec des notes élégantes de fleurs blanches et de fruits frais, ananas et pêche

PALAIS
En bouche, une jolie tension de l'attaque à la finale et une belle concentration aromatique procurent une longueur conséquente

ROBE
Très belle couleur jaune plutôt pâle aux reflets verts

GARDE
4 ans

DEGRÉ D'ALCOOL
13,5°

ACCORDS METS
À l'apéritif, sur des poissons grillés ou des viandes blanches mais également et surtout sur des fromages de brebis ou des desserts d'agrumes

Le travail de la vigne est entièrement biologique (certification Ecocert FR-BIO-01)
Cette cuvée est issue d'une parcelle de vignes de cépages Vermentinu plantées en coteaux sur un terroir argilo-calcaire.

VINIFICATION
Pressurage direct débourbage et fermentation à 18°en cuve inox pendant 15 à 20 jours.

Lieu-dit Corso - 20232 Oletta - 06 77 11 80 65
domainenovella.com - domainenovella@gmail.com

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE