



Domaine Novella

PERLA D'ORU

AOP Muscat du Cap Corse



CÉPAGE

Muscat petits grains



MILLÉSIME

2023



SOL

Argilo-calcaire vignes plantées en coteaux



VENDANGES

Entièrement manuelles permettant le tri des grappes



ÉLEVAGE

Élevage en cuve inox sur des lies fines pendant 6 mois



TEMPÉRATURE

12°



NEZ

Nez est expressif, ouvert, sur des arômes complexes et frais d'abricot, de confiture de coing



PALAIS

Une bouche ronde, chaleureuse, mais qui reste fraîche et équilibrée



ROBE

Des arômes de fleurs blanches, d'abricot en bouche



GARDE

5 ans



DEGRÉ D'ALCOOL

16°



ACCORDS METS

Ce muscat servi frais sera très apprécié en apéritif



Le travail de la vigne est entièrement biologique (certification Ecocert FR-BIO-01)
Cette cuvée est issue exclusivement des parcelles de vieux muscats petits grains situées sur les communes d'Oletta et Poggio d'Oletta.
Les vignes sont plantées sur un sol argilo-calcaire et cultivées en agriculture biologique dans le plus grand respect de la nature.



VINIFICATION

Pressurage direct et élevage en cuve inox sur des lies fines pendant 6 mois
Légère filtration et mise en bouteille précoce.

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

