



Domaine Novella

BIANCU LUNGHELLU

Blanc – AOP PATRIMONIO



CÉPAGE

100% Vermentinu



MILLÉSIME

2023



SOL

Argilo-calcaire vignes plantées en coteaux



VENDANGES

Entièrement manuelles permettant le tri des grappes



ÉLEVAGE

Élevage 12mois en cuve inox



TEMPÉRATURE

Servir 8° à 10°



NEZ

Nez est élégant, fin et expressif, sur des jolies notes d'agrumes et de fruits blancs



PALAIS

Bouche est marquée par une belle minéralité et une vivacité un peu tonique



ROBE

La robe est de couleur jaune pâle avec de très chatoyants reflets verts



GARDE

5 à 8 ans



DEGRÉ D'ALCOOL

13,5°



ACCORDS METS

A déguster en apéritif ou avec des poissons grillés et cuisinés, crustacés ou encore avec des fromages.



Le travail de la vigne est entièrement biologique (certification Ecocert FR-BIO-01)
Ce vin est issu d'une parcelle de vieilles vignes plantées sur des coteaux très pentus au sol argilo-calcaire et sélectionnée pour la qualité de son terroir et de son exposition remarquable
Exposition nord-ouest avec une altitude 115 m.



VINIFICATION

Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cave. Le jus est clarifié naturellement puis fermenté à température contrôlée (16°). Le vin est élevé en cuve sur les lies fines de la fermentation, avec batonnage régulier. La fermentation naturelle à 25° se fait sans levurage.

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

