



Domaine Novella

# L'AGHJA

Rouge Fût de chêne – AOP PATRIMONIO



## CÉPAGE

100 % Niellucci



## VENDANGES

Vendange manuelle. Récolte des raisins à pleine maturité. Un tri est réalisé à la parcelle pour ne conserver que les grappes les plus intéressantes.



## SOL

Argilo-calcaire vignes plantées en coteaux



## TEMPÉRATURE

15°



## NEZ

Le nez est puissant à la fois expressif et complexe, où l'on retrouve tour à tour des notes de menthe fraîche, petits fruits rouges, vanille, sous bois et cuir.



## PALAIS

Une aromatique complexe et ample en bouche sur des notes de cassis, de mûre et un final puissant et structuré



## ROBE

La robe est de couleur grenat soutenue et profonde



## GARDE

10 ans



## DEGRÉ D'ALCOOL

13,5°



## ACCORDS METS

Idéal avec des viandes grillées et en sauce, les plats épicés et les fromages affinés



Le travail de la vigne est entièrement biologique (certification Ecocert Fr-Bio-01)  
La taille est très courte, l'ébourgeonnage, le palissage et l'effeuillage se font manuellement.  
Les rendements sont faibles, pour obtenir des raisins concentrés et aromatiques.



## VINIFICATION - ÉLEVAGE

Les raisins sont triés en cave puis éraflés mais non foulés. Ils sont mis en cuve inox pour une macération et fermentation durant 25 à 30 jours :

Fermentation grâce aux levures naturellement présentes sur les raisins ; brassage quotidien durant la macération pour extraire le maximum d'arômes et de puissance des raisins.

Après vinification les vins sont élevés en fûts de chêne français de 225 litres pendant 12 à 15 mois.

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

