



Domaine Novella

DOMAINE NOVELLA

Blanc - AOP Patrimonio



CÉPAGE

100% Vermentinu



VENDANGES

Entièrement manuelles permettant le tri des grappes



SOL

Argilo-calcaire vignes plantées en coteaux



TEMPÉRATURE

Entre 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)
La taille est très courte, l'ébourgeonnage, le palissage et l'effeuillage se font naturellement.



VINIFICATION - ÉLEVAGE

Pressurage direct débourage et fermentation à 18° en cuve inox pendant 15 à 20 jours.
Conservation en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille.

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

