



Domaine Novella

# PERLA DI ROSA

Rosé – AOP PATRIMONIO



## CÉPAGE

80 % Niellucciu 20% Sciacarellu



## VENDANGES

Entièrement manuelles permettant le tri des grappes



## SOL

Argilo-calcaire vignes plantées en coteaux



## TEMPÉRATURE

Servir 10° à 12°



## NEZ

Nez très complexe dévoile des notes de fruits à chair blanche. Une belle finesse dans les arômes



## PALAIS

L'attaque en bouche est svelte et tonique. La gamme d'arômes rappelle le nez toujours axé sur les fruits à chair blanche et le bonbon



## ROBE

La robe est de couleur rose pastel



## GARDE

À boire dans l'année



## DEGRÉ D'ALCOOL

13°



## ACCORDS METS

Pouvant être dégusté lors des apéritifs dinatoires



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

Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cave. Le débourage s'effectue à basse température.  
Fermentation en cuve inox thermorégulée pendant 15 à 20 jours.  
Élevage en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille.

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

