



Domaine Novella

# BIANCU LUNGHELLU

Blanc – AOP PATRIMONIO



## CÉPAGE

100% Vermentinu



## VENDANGES

Entièrement manuelles permettant le tri des grappes



## SOL

Argilo-calcaire vignes plantées en coteaux



## TEMPÉRATURE

12°



## 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



## 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 - ÉLEVAGE

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. Élevage 12 mois en cuve inox.

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

