



Domaine Novella

PERLA D'ORU

AOP Muscat du Cap Corse



CÉPAGE

Muscat petits grains



VENDANGES

Récolte à pleine maturité, manuellement. Permettant le tri des grappes à la parcelle afin de conserver uniquement les plus belles grappes.



SOL

Argilo-calcaire vignes plantées en coteaux



TEMPÉRATURE

12°



NEZ

Nez est expressif, ouvert, sur des arômes complexes et frais d'abricot, de confiture de coing



PALAIS

Des arômes de fleurs blanches, d'abricot en bouche.



ROBE

La robe est jaune avec des reflets dorés



GARDE

5 ans



DEGRÉ D'ALCOOL

16°



ACCORDS METS

Ce muscat servi frais sera très apprécié en apéritif et accompagnera le foie gras ainsi que les desserts



Le travail de la vigne est entièrement biologique (certification Ecocert FR-BIO-01)
Cette cuvée est issue exclusivement des parcelles de vieux muscats petits grains situées sur les communes d'Oletta et Poggio d'Oletta.



VINIFICATION - ÉLEVAGE

Pressurage direct, fermentation en cuve inox puis mutage à l'alcool. Élevage sur lies fines pendant 6 mois minimum.

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

