



Domaine Novella

# SANT'ANDRIA

Muscat pétillant



## CÉPAGE

Muscats petit-grains



## VENDANGES

Entièrement manuelle, les raisins sont récoltés très tôt pour garder la fraîcheur aromatique



## SOL

Argilo-calcaire vignes plantées en coteaux



## TEMPÉRATURE

6° à 10°



## NEZ

Des arômes de muscat, des notes de litchi et de bois de rose mais aussi des notes plus fraîches d'agrumes



## PALAIS

Vin frais et exubérant, une bulle fine et persistante



## ROBE

De couleur blanche avec des reflets jaunes



## DEGRÉ D'ALCOOL

8°

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, débouillage et fermentation en cuve close.  
Filtration et mise en bouteille

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

