



Domaine Novella

MORTELLA

Rouge sans sulfites – Vin de France



CÉPAGE

100 % Niellucciu



VENDANGES

Entièrement manuelles permettant le tri des grappes



SOL

Argilo-calcaire vignes plantées en coteaux



TEMPÉRATURE

15° (ouvrir 1h avant)



NEZ

Nez agréable, fruits rouges et noirs légèrement compotés (prune).



PALAIS

L'attaque est souple et plaisante, la texture en bouche, quoique charnue, laisse apparaître de petits tanins en relief.



ROBE

Jolie couleur rouge type cerise bigarreau avec des reflets violacés



GARDE

5 ans



DEGRÉ D'ALCOOL

13,5°



ACCORDS METS

Il s'accordera parfaitement avec des viandes rouges type côte de bœuf, des polpettes, de l'agneau en sauce et des fromages corses de brebis et de chèvre



Le travail de la vigne est entièrement biologique (certification Ecocert FR-BIO-01)

Cette cuvée est issue de la parcelle la plus ancienne du domaine, des Niellucciu plantés il y a près de 50 ans, sur des coteaux escarpés. Il s'agit d'un « vin naturel » qui ne bénéficie d'aucun intrant ni d'ajout de soufre.



VINIFICATION - ÉLEVAGE

Les raisins sont triés et éraflés puis mis en cuve, ils macèrent pendant 15 jours à 25° avec extraction par des pigeages quotidiens.

Après fermentation, le vin est élevé en cuve durant 10 mois avant mise en bouteilles sans ajout de sulfites.

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

