



Domaine Novella

DOMAINE NOVELLA

Rouge - AOP Patrimonio



CÉPAGE

100% Niellucciu



VENDANGES

Entièrement manuelles permettant le tri des grappes



SOL

Argilo-calcaire vignes plantées en coteaux



TEMPÉRATURE

12°



NEZ

Un vin puissant, corsé et épicé : des notes de fruits noirs et de garrigue au nez



PALAIS

La bouche est longue, structurée et très aromatique : des épices, des arômes de fruits noirs et de mûre.



ROBE

Robe rubis



GARDE

8 ans



DEGRÉ D'ALCOOL

13,5°



ACCORDS METS

Charcuterie, viandes grillées et 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, altitude 115 m.



VINIFICATION - ÉLEVAGE

Les raisins sont égrappés mais non foulés. Ils sont mis en cuve inox thermorégulée entre 25° et 30°. Pour une macération de 15 jours environ avec remontage quotidien.
Les raisins sont décuvés et pressés.
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

