



Domaine Novella

PETRU

Rouge – Vin de France



CÉPAGE

100% Sciacarellu



VENDANGES

Entièrement manuelles permettant le tri des grappes



SOL

Argilo-calcaire vignes plantées en coteaux



TEMPÉRATURE

15°



NEZ

Nez très expressif, avec des arômes de fruits rouges et noirs



PALAIS

Bouche suave. Une attaque souple et un final porté par une élégante trame tannique



ROBE

Belle couleur rouge rubis typique sciaccarellu



GARDE

3 ans



DEGRÉ D'ALCOOL

13,5°



ACCORDS METS

À réserver sur des viandes rouges grillées ou viandes blanches en sauce comme un veau aux olives, et tous types de fromages



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 manuellement.



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.
Élevage 12 mois en cuve inox, après fermentation naturelle à 25° sans levurage.

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

