



Domaine Novella

# ALBA ROSSA

Rouge – AOP PATRIMONIO



## CÉPAGE

90 % Niellucciu 10% Grenache



## VENDANGES

Entièrement manuelles permettant le tri des grappes



## SOL

Argilo-calcaire vignes plantées en coteaux



## TEMPÉRATURE

15°



## NEZ

Nez puissant dévoile des notes de fruits rouges, de groseille et de cassis



## PALAIS

Bouche est généreuse marquée de fruits rouges et un final structuré et ample



## ROBE

Belle robe soutenue couleur grenat



## GARDE

5 ans à 8 ans



## DEGRÉ D'ALCOOL

13,5°



## ACCORDS METS

Viandes grillées et en sauce, plats épicés et les fromages affinés.



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

Les raisins sont éraflés mais non foulés. Ils sont mis en cuve inox thermo régulée entre 25° et 30° pour une macération longue avec remontage quotidien.

Les raisins sont décuvés et pressés, assemblage des jus de goutte et des jus de presse. 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

