



Domaine Novella

PERLA DI ROSA

Rosé – AOP PATRIMONIO



CÉPAGE

80 % Niellucciu 20% Sciacarellu



MILLÉSIME

2023



SOL

Argilo-calcaire vignes plantées en coteaux



VENDANGES

Entièrement manuelles permettant le tri des grappes



ÉLEVAGE

Élevage en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille



TEMPÉRATURE

Servir 10° à 12°



NEZ

Nez très complexe dévoile des notes de fruits à chair blanche. Une belle finesse dans les arômes



PALAIS

L'attaque en bouche est svelte et tonique. La gamme d'arômes rappelle le nez toujours axé sur les fruits à chair blanche et le bonbon



ROBE

La robe est de couleur rose pastel



GARDE

À boire dans l'année



DEGRÉ D'ALCOOL

13°



ACCORDS METS

Pouvant être dégusté lors des apéritifs dinatoires



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

Ce vin est issu d'une parcelle plantée en coteaux très pentus au sol argilo-calcaire et sélectionnée pour la qualité de son terroir et bénéficie d'une exposition exceptionnelle ce qui permet une bonne maturité et une excellente qualité des raisins.



VINIFICATION

Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cave. Le débourbage s'effectue à basse température.

Fermentation en cuve inox thermorégulée pendant 15 à 20 jours.

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

