



Domaine Novella

DOMAINE NOVELLA

Rosé - AOP Patrimonio



CÉPAGE

100% Niellucciu



VENDANGES

Entièrement manuelles permettant le tri des grappes



SOL

Argilo-calcaire vignes plantées en coteaux



TEMPÉRATURE

10° et 12°



NEZ

Le nez est franc, plaisant, de belle intensité. On perçoit une dominante de notes de fruits à chair blanche au nez



PALAIS

La bouche est fraîche et longue



ROBE

La robe est d'un rose pastel



GARDE

À boire dans l'année



DEGRÉ D'ALCOOL

13°



ACCORDS METS

Ce vin accompagnera vos apéritifs, plats d'été, grillades et charcuterie



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

Pressurage direct de la vendange entière. Débourage à basse température.
Fermentation en cuve inox thermorégulée pendant 15 à 20 jours.
Conservation en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille.

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

