



Domaine Novella

NUSTRALE

AOP Muscat du Cap Corse



CÉPAGE

100 % Niellucciu



VENDANGES

Entièrement manuelles permettant le tri des grappes



SOL

Argilo-calcaire vignes plantées en coteaux



TEMPÉRATURE

12°



NEZ

Nez évoquant les fruits rouges, groseille, fraise avec des notes légèrement amyliques



PALAIS

Bouche suave dotée d'une grande rondeur et d'une belle concentration aromatique support de la longueur.



ROBE

Robe rosée très soutenue de type cerise griotte «chjaraginu»



GARDE

3 ans



ACCORDS METS

Ce rosé gastronomique s'associe avec des plats corses typiques



DEGRÉ D'ALCOOL

13,5°



Le travail de la vigne est entièrement biologique (certification Ecocert FR-BIO-01)
Cette cuvée confidentielle est vinifiée à partir d'une de notre plus ancienne parcelle de Niellucciu ; son exposition et son terroir exigeant donnent chaque année des raisins riches, concentrés et aromatiques.



VINIFICATION - ÉLEVAGE

Les raisins sont égrappés mais non foulés. Ils sont mis en cuve inox thermo-régulée pour macération de 8 à 9 heures.

Après une légère macération des raisins qui apporte une couleur plus soutenue du vin, il n'est sélectionné que le cœur du pressurage, les jus les plus qualitatifs.

La fermentation naturelle à 25° se fait sans levurage. Élevage en cuve inox durant 6 mois.

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

