



SANT'ANDRIA

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°



Robe

La robe, soutenue et intense, se
pare d'une élégante teinte
grenat.



Garde

5 à 8 ans



Nez

Un nez intense et expressif,
dominé par des arômes de fruits
rouges, de groseille et de cassis
mûrs.



Palais

En bouche, la générosité
s'exprime à travers des arômes de
fruits rouges, tandis que la finale,
ample et structurée, offre un bel
équilibre.



Accords mets

Tartare de bœuf aux herbes du maquis et parmesan, aubergines grillées ricotta, filet de
cannette aux cerises et réduction balsamique, côte de veau grillée au jus corsé et
polenta crémeuse



Le travail de la vigne est conduit entièrement en agriculture biologique (certification Ecocert FR-BIO-01).
La taille est courte et rigoureuse, tandis que l'ébourgeonnage, le palissage et l'effeuillage sont réalisés
naturellement, dans le respect du rythme de la vigne.



Vinification et élevage

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

Après macération, les raisins sont décuvés et pressés, puis les jus de goutte et de presse sont assemblés.

La fermentation se déroule naturellement à 25 °C, sans ajout de levures, et l'élevage se poursuit pendant 12 mois en cuve
inox.



Domaine Novella - Route de St Florent 20232 Oletta
domainenovella@gmail.com

