



SANT'ANDRIA

Mortella

Rouge sans sulfites - AOP PATRIMONIO



Cépage

100 % Niellucciu



Sol

Argilo-calcaire vignes
plantées en coteaux



Robe

Jolie couleur rouge type
cerise bigarreau avec des
reflets violacés



Nez

Nez agréable, fruits rouges et
noirs légèrement compotés
(prune)



Accords mets

Aubergines grillées au parmesan et herbes du maquis, Tian de légumes et tapenade,
pâtes aux champignons sauvage et pecorino, tomme de brebis corse affinée



Vendanges

Entièrement manuelles
permettant le tri des grappes



Température

15°



Garde

5 ans



Palais

L'attaque est souple et plaisante, la
texture en bouche, quoique
charnue, laisse apparaître de petits
tanins en relief



Le travail de la vigne est conduit intégralement en agriculture biologique, certifié par Ecocert (FR-BIO-01).
Cette cuvée provient de la plus ancienne parcelle du domaine, composée de Niellucciu plantés il y a près de 50
ans sur des coteaux escarpés.

Il s'agit d'un vin naturel, élaboré sans aucun intrant œnologique et sans ajout de soufre, afin de préserver
l'expression la plus pure du raisin et du terroir.



Vinification et élevage

Les raisins sont soigneusement triés, éraflés puis mis en cuve. La macération dure 15 jours à 25 °C, avec extraction par
pigeages quotidiens afin d'optimiser la structure et l'expression aromatique.

Après la fermentation, le vin est élevé en cuve pendant 10 mois, avant une mise en bouteille réalisée sans ajout de sulfites.



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

