



SANT'ANDRIA

Terra mea

Blanc sans sulfites - AOP PATRIMONIO



Cépage

100 % vermentinu



Sol

Argilo-calcaire vignes
plantées en coteaux



Robe

Robe jaune lumineuse, aux
délicats reflets dorés.



Nez

Le nez est frais et élégant,
dévoilant de délicates notes
de pêche et d'agrumes.



Accords mets

Palourdes et oursins, tartare de dorade au zeste de citron, salade de poulpe aux
agrumes et coriandre, risotto au citron et au parmesan et linguine aux palourdes



Vendanges

Entièrement manuelles
permettant le tri des grappes



Température

12°



Garde

3 ans



Palais

En bouche, on retrouve la fraîcheur
des fruits blancs et des agrumes,
soutenue par une belle ampleur et
une longueur persistante.



Le travail de la vigne est conduit intégralement en agriculture biologique, certifié par Ecocert (FR-BIO-01).
La taille est courte et l'ensemble des travaux en vert — ébourgeonnage, palissage et effeuillage est réalisé
manuellement, garantissant une attention précise à chaque pied.

Cette cuvée est issue des plus anciens vermentinu du domaine, plantés il y a plus de 25 ans sur des coteaux très
escarpés aux sols argilo-calcaires, favorisant une expression authentique et une belle concentration.

Vinification et élevage



La fermentation s'effectue en cuve inox, sans ajout de levures, afin de préserver l'expression authentique du raisin et du
terroir.

La mise en bouteille est volontairement précoce, dans le but de conserver toute la fraîcheur et l'intensité aromatique.
Aucun sulfite n'est ajouté lors de la vinification ni pour la conservation, dans le respect d'une démarche la plus naturelle
possible.



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

