



SANT'ANDRIA

Petru

Rouge- Vin de France



Cépage

100 % sciacarellu



Vendanges

Entièrement manuelles
permettant le tri des grappes



Sol

Argilo-calcaire vignes
plantées en coteaux



Température

15°



Robe

Belle robe rouge rubis, typique du
Schiaccarellu



Garde

3 ans



Nez

Un nez intense et très expressif,
dominé par des arômes gourmands
de fruits rouges et de fruits noirs.



Palais

En bouche, la matière se montre
suave, l'attaque souple laissant
place à une finale structurée par
une trame tannique fine et
élégante.



Accords mets

Bruschetta au prisottu corse et ricotta fraîche, velouté de cèpes et copeaux de truffes blanches, filet de veau aux morilles et purée de panais, risotto aux girolles et noisettes torréfiées



Le travail de la vigne est conduit entièrement en agriculture biologique (certification Ecocert FR-BIO-01).
La taille est courte et rigoureuse ; l'ébourgeonnage, le palissage ainsi que l'effeuillage sont réalisés manuellement afin de garantir une maîtrise optimale des rendements et de la qualité.



Vinification et élevage

Les raisins sont triés et éraflés puis mis en cuve, ils macèrent pendant 15 jours à 25° avec extraction par des pigeages quotidiens.

Après fermentation, le vin est élevé en cuve durant 10 mois avant mise en bouteilles sans ajout de sulfites.

Élevage 12 mois en cuve inox, après fermentation naturelle à 25° sans levurage.



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

