



SANT'ANDRIA

Terra di spartera

Blanc - Vin de France



Cépage

100 % biancu gentile



Sol

Argilo-calcaire vignes plantées en coteaux



Vendanges

Entièrement manuelles permettant le tri des grappes



Température

10° à 12°



Robe

Robe jaune pâle aux légers reflets dorés, légèrement trouble, témoignant de son caractère non filtré et de son élaboration naturelle.



Garde

3 à 5 ans



Nez

Nez expressif et complexe, dévoilant des arômes d'agrumes mûrs, soutenus par une subtile note crayeuse évoquant le terroir argilo-calcaire.



Palais

Attaque franche et vive, portée par une belle minéralité et une fraîcheur persistante en fin de bouche, tout en conservant une belle ampleur. La texture, riche et structurée, est sublimée par l'absence de filtration.



Accords mets

Caviar et crème fraîche sur blinis, carpaccio de saint-Jacques avec zeste de citron vert, risotto à l'encre de seiches, langoustines roties au beurre blanc et zeste yuzu



Le travail de la vigne est conduit intégralement en agriculture biologique, certifié par Ecocert (FR-BIO-01). La taille est très courte, tandis que l'ébourgeonnage, le palissage et l'effeuillage sont réalisés manuellement, garantissant une attention minutieuse à chaque pied de vigne.



Vinification et élevage

Les grappes sont pressées doucement à l'état entier. La fermentation se fait de manière spontanée, avec les levures indigènes, sans aucun ajout d'intrants œnologiques. Le vin n'est pas filtré, afin de préserver l'intégralité de ses arômes et de sa texture, reflétant pleinement son caractère naturel.

L'élevage sur lies fines pendant 6 mois en cuve inox renforce à la fois la texture et la minéralité du vin.



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

