



SANT'ANDRIA

L'agħja



Cépage

100 % Niellucciu



Vendanges

Entièrement manuelles
permettant le tri des grappes



Sol

Argilo-calcaire vignes
plantées en coteaux



Température

15°



Nez

Puissant et très expressif, ample,
avec vanille et note de cuir.



Garde

5 ans



Robe

Rouge profond, brillante,
révélant un élevage soigné
en fût de chêne



Palais

Structurée et longue, bois maîtrisé,
cerise, épices et cuir fines mais
puissante



Élevage

Élevage en fût de chêne de 225 litres pendant 12 à 15 mois



Accords mets

Cromesquis de fromage de brebis et confiture de figue, paleron de bœuf braisé et légumes, carré d'agneau en croutes aux herbes



Le travail de la vigne est entièrement biologique (certification Ecovert FR-BIO-01)
Cette cuvée est issue d'une parcelle sélectionnée de vieilles vignes de cépages Niellucciu plantées
en coteaux sur un terroir argilo-calcaire.

Vinification



Les raisins sont triés en cave puis éraflés mais non foulés. Ils sont mis en cuve inox pour une macération et fermentation durant

25 à 30 jours : Fermentation grâce aux levures naturellement présentes sur les raisins ; brassage quotidien durant la macération

pour extraire le maximum d'arômes et de puissance des raisins.

Après vinification les vins sont élevés en fûts de chêne français de 225 litres pendant 12 à 15 mois.



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

