



SANT'ANDRIA

Biancu lunghellu

Blanc - AOP PATRIMONIO



Cépage

100 % Vermentinu



Vendanges

Entièrement manuelles
permettant le tri des grappes



Sol

Argilo-calcaire vignes
plantées en coteaux



Température

12°



Robe

La robe, d'un jaune pâle
lumineux, se distingue par de
délicats reflets verts chatoyants.



Garde

5 à 8 ans



Nez

Un nez élégant, fin et expressif,
s'ouvrant sur de belles notes
d'agrumes et de fruits blancs.



Palais

En bouche, une belle minéralité
s'exprime, soutenue par une
vivacité légèrement tonique.



Accords mets

Carpaccio de saint-jacques au citron caviar, poisson blanc en sauce légère, homard à la crème de corail et estragon, risotto aux truffes blanches, pâtes aux oursins.



Le travail de la vigne est conduit entièrement en agriculture biologique (certification Ecocert FR-BIO-01).
Ce vin est issu d'une parcelle de vieilles vignes, implantées sur des coteaux très pentus aux sols argilo-calcaires, sélectionnée pour la qualité de son terroir et son exposition remarquable.
La parcelle bénéficie d'une exposition nord-ouest à une altitude de 115 mètres.



Vinification et élevage

Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cave. Le jus est ensuite clarifié naturellement avant d'être fermenté à température contrôlée (16°C).

Le vin est élevé en cuve sur lies fines, avec bâtonnage régulier afin d'apporter complexité et volume.

La fermentation malolactique se déroule naturellement à 25°C, sans levage.

L'élevage se poursuit pendant 12 mois en cuve inox.



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

