

## Vin de La Sabla® - Vino Rosso



**Vitigni:** uvaggio di autoctoni (Petit Rouge, Fumin, Mayolet) 50%, Barbera 50%, rosso.

**Zona di produzione:** località La Sabla, Bufferia e Sazzé di Aymavilles (AO). Età anni dai 20 ai 70.

**Terreno (tipo, esposizione e altimetria):** morenico, sciolto, sabbioso, in forte pendenza con esposizione ovest. Altitudine 650 metri s.l.m..

**Primo anno di produzione:** 1971.

**Bottiglie annue prodotte:** 24.000.

**Superficie:** 3,00 Ha.

**Forma di allevamento, densità di impianto:** sistema a Guyot; 8.000 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 8.000 Kg/Ha.

**Vendemmia:** manuale, a fine ottobre.

**Vinificazione:** fermentazione in acciaio inox (temperatura 28/30 C.). Lunga macerazione (25 gg.) con rimontaggi giornalieri. Affinamento di 8 mesi in acciaio.

**Note gustative:** rubino. Al naso delicato e fruttato. Al palato, fresco e sapido, tannino levigato, con note di lampone, ciliegia e rosa. Sfondo leggermente speziato, con sottile vena acidula. Acciao.

**Abbinamenti:** antipasti, salumi, primi piatti, carni e formaggi.

**Temperatura di servizio:** 16/18 °C .

**Curiosità:** Nato dagli antichi vigneti degli avi paterni, questo è il vino storico dell'azienda, il primo ad essere prodotto da Les Crêtes ed oggi come allora è il risultato di un sapiente connubio tra varietà autoctone valdostane e piemontesi. Il marchio La Sabla è stato registrato proprio a memoria della storicità del prodotto.

**Bicchieri consigliato:** Borgogna

