

Vin de La Sabla® - Vino Rosso
ΛΙΝΟ ΔΕ ΤΑ ΣΑΒΛΑ® - ΛΙΝΟ ΚΟΣΣΟ



Vitigno: rosso, blend di varietà a bacca nera.

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

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in forte pendenza con esposizione ovest. Altitudine 500/750 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 1971.

Bottiglie annue prodotte: 19.000.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 4,0 Ha circa; sistema a Guyot; impianto di 8.000 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 8.000 kg/ha.

Vendemmia: manuale, a fine ottobre.

Vinificazione: Pigiadiraspatura delle uve, fermentazione di 8 giorni in acciaio inox a temperatura di 26 °C con rimontaggi giornalieri. Affinamento in acciaio inox di 8 mesi e affinamento di 5 mesi in bottiglia.

Note sensoriali: colore rubino intenso. Al naso fruttato (lampone) e floreale (viola). Al palato fresco e fruttato, con tannini morbidi, note di lampone. Finale persistente.

Abbinamenti consigliati: salame d'asino, carne alla griglia, trippa in umido, arista di maialino al latte.

Curiosità: prodotto dalla famiglia Charrère sin dal 1971, è il vino storico della cantina ed è oggi come allora un sapiente blend di varietà a bacca rossa, coltivate nelle vecchie vigne. La Sabla significa sabbia nel dia-letto locale, proprio per la composizione sabbiosa dei terreni.

Temperatura di servizio: 16/18 °C.

Bicchieri consigliato: borgogna

