



BOVALE DI TERRALBA DOC VELLUDU

LA RÉGION :
Sardegna

LE PRODUCTEUR :
Su Cuppoi

LE TERRITOIRE :
Plaine du Campidano di Terralba

LE CÉPAGE :
Bovale 100%

LE VIGNOBLE :
Les vignes sont anciennes élevé à petit arbre sarde . On est sur des terrains mixts principalement composé de sable est marnes , sur le niveau de la mer .

LA VINIFICATION :
Récolte a la main dans les heures les plus fraiches, pendant la dernière semaine de septembre . Fermentation de 15 jours et macération de 20 jours au contact avec les peaux . Affinage de 8 mois en grand futs (bois de Slavonie) comme tradition.

L’AFFINAGE :
8 mois en grand futs (bois de Slavonie) comme tradition.

NOTES DE DÉGUSTATION :
Couleur rouge intense avec des reflets orange- doré . Bouquet intense de fruit rouge, mûres sauvage et sous-bois. Avec retours balsamique et arôme de réglisse. Profond et puissant , avec une élégance et une salinité qui rendent le tout très gourmand . Finale au nuances presque végétales .

TEMPERATURE DE SERVICE *16°/18° C*

