



BOVALE DI TERRALBA DOC VELLUDU

LA REGIONE :
Sardaigne

IL PRODUTTORE :
Su Cuppoi

IL TERRITORIO :
Campidano di Terralba , Vallata pettinata dai venti temperati , protetta dalle montagne ad est , rinfrescata ad ovest dal mediterraneo. Ci si coltiva la vite da prima dell'epoca romana.

IL VITIGNO :
Bovale 100%

LA VIGNA :
Vigne vecchie ad alberello sardo. Su terreni sciolti , principalmente sabbiosi , sul livello del mare.

LA VINIFICAZIONE :
La raccolta si effettua rigorosamente alla mano con apposite cassette l'ultima settimana di settembre. La fermentazione dura 15 giorni circa e la macerazione a contatto delle bucce circa 20 giorni. Il vino riposa 8 mesi in botti grandi (Cuppoi) di legno di Slavonia.

L'INVECCHIAMENTO :
8 mesi in botti grandi di legno di Slavonia.

NOTE DELLA DEGUSTAZIONE :
Colore rosso luminoso . Bouquet intenso di frutta rossa , more selvatiche e sottobosco . In bocca la frutta domina con ritorni balsamici di frutti di bosco e accenni di amarena sciroppata. Profondo e vigoroso , elegante con finale salino molto goloso e retrogusto quasi vegetale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO *16°/18°C*

