



BOVALE DI TERRALBA DOC RISERVA VELLUDU

LA RÉGION :
Sardegna

LE PRODUCTEUR :
Su Cuppoi

LE TERRITOIRE :
Plaine du Campidano di Terralba

LE CÉPAGE :
Bovaleddu 50% Bovale grosso 50%

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, en mis octobre. Méthode traditionnelle avec fermentation de 15 jours et macération de 25. Affinage de 1 an en fût de chaine et 3 mois en barrique.

L’AFFINAGE :
1 an en fût de chaine et 3 mois en barrique.

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 .

TEMPERATURE DE SERVICE *16°/18° C*

