



BOVALE DI TERRALBA DOC RISERVA VELLUDU RISERVA

LA REGIONE :
Sardegna

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 :
Bovaleddu 50% Bovale grosso 50%

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 verso metà ottobre.
La fermentazione dura 15 giorni circa e la macerazione a contatto delle bucce circa 25 giorni.
Il vino riposa 12 mesi in botti grandi (Cuppoi) di legno di Slavonia e 3 mesi in barriques francesi.

L'INVECCHIAMENTO :
12 mesi in botti grandi di legno di Slavonia e 3 mesi in barriques francesi .

NOTE DELLA DEGUSTAZIONE :
Colore rosso intenso con riflessi aranciati . Bouquet intenso di frutta rossa , more selvatiche e sottobosco .
In bocca é intenso con ritorni balsamici di frutti di bosco e aromi di liquirizia , cuoio e cafe .
Profondo e vigoroso , elegante con finale salino molto goloso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO *16°/18°C*