



## Vin de La Sabla® - Vino Rosso



**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:** diraspatura delle uve refrigerate, fermentazione di 10 giorni in acciaio inox a temperatura controllata (26 °C) con rimontaggi giornalieri. Affinamento in acciaio inox di 8 mesi. Affinamento in bottiglia di 5 mesi.

**Note sensoriali:** rubino intenso. Al naso fruttato (lampone) con note floreali di viola. Al palato fresco e fruttato, con tannini morbidi e cenni di lampone. Finale intenso, persistente, dall'acidità bilanciata.

**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 dialetto locale, proprio per la composizione sabbiosa dei terreni.

**Temperatura di servizio:** 16/18 °C.



**Bicchiere consigliato:** borgogna