

# LA SABLA®

## VINO ROSSO

FRUTTATO ED AVVOLGENTE LA SABLA È PRODOTTO DALLA FAMIGLIA CHARRÈRE SIN DAL 1971. È IL VINO STORICO DELLA CANTINA, OGGI COME ALLORA, COSTITUITO DA 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.



### VITIGNO:

Rosso, blend di varietà a bacca nera.



### VIGNETO:

Località La Sabla, Bufferia e Sazzé di Aymavilles. Superficie 4,0 Ha circa; sistema a Guyot; impianto di 8.000 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 8.000kg/ha.



### TERRENO E CLIMA:

Altitudine 550/750 metri s.l.m. Suoli morenici a matrice granitica, sciolti (sabbia +50%, medio limo e calcare, abbondante scheletro), in pendenza. Terrazzamenti con esposizione con esposizione ovest. Clima alpino con estati brevi, fresche e ventilate. Lunghi inverni freddi con forti escursioni termiche. Livelli di piovosità scarsi (500-1000 mm. annui).



### VENDEMMIA E PRODUZIONE ANNUA:

Manuale, a fine ottobre. 25.000 bott.

**PRIMA ANNATA:** 1971



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Diraspatura delle uve refrigerate, fermentazione di 10 giorni in acciaio inox a temperatura controllata (26 °C) con rimontaggi giornalieri. Affinamento parte in acciaio inox e parte in botti di rovere di 8 mesi e affinamento in bottiglia di 5 mesi.



### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

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:

Carni alla griglia, verticale di formaggi vaccini, trippa in umido. Da tutto pasto.



### SERVIZIO E BICCHIERE CONSIGLIATI:

16° - 18°C | Borgogna

### DATI ANALITICI (2023):

Alcol 14 % vol., Acidità totale 6 g/l, pH 3.4