

LA SABLA® 50 ANNI

VALLE D'AOSTA D.O.P.



CELEBRAZIONE DEL 50° ANNIVERSARIO DELLO STORICO VINO DI CASA CHARRÈRE, IL QUALE ERA NATO NATO COME ROSSO TIPICO E VINIFICATO CON IL MEGLIO DI CIÒ CHE LA VIGNA POTESSE DARE. È STATA QUINDI REALIZZATA UN'EDIZIONE SPECIALE OTTENUTA DALLE NOSTRE MIGLIORI VIGNE: PETIT ROUGE, SYRAH, MERLOT E FUMIN DI CUI UNA PARTE APPASSITA IN LEGNO. L'AFFINAMENTO DI DUE IN LEGNO, UNO IN ACCIAIO E DUE IN BOTTIGLIA IL VINO ESPRIME IL CARATTERE E LA VERSATILITÀ DI QUESTA CUVÉE.



VITIGNO:

20% Syrah, 20% Petit Rouge, 20% Merlot, 40% Fumin di cui la metà appassito.



VIGNETO:

Aymavilles.

Superficie 1,5 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ritocchino. Resa 6.000 kg/ha.



TERRENO E CLIMA:

Altitudine 650/750 metri s.l.m.

Suolo morenico, sciolto, sabbioso in pendenza con esposizione a sud e est. 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, da inizio ottobre a inizio novembre. 2.000 bott.

PRIMA ANNATA: 2020



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Diraspatura e fermentazione separata delle uve per 13 giorni a temperatura controllata, per il Fumin passito fermentazione in legno. Affinamento separato di un anno in botti di rovere. Creazione del blend e ulteriore affinamento di un anno in botti di rovere, un anno di affinamento in acciaio e due in bottiglia.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rubino profondo. Al naso frutto maturo con note di confettura, cacao e richiamo balsamico. Al palato coerente, intenso, di grande concentrazione e persistenza. Tannini vellutati.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Selvaggina e carni frollate, formaggi di media e lunga stagionatura, fegato alla veneziana.



SERVIZIO E BICCHIERE CONSIGLIATI:

16° - 18°C | Grand Ballon

DATI ANALITICI (2020):

Alcol 15 % vol., Acidità totale 6 g/l, pH 3.3