

CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE BIO TERRE D'ABEL



Terre d'Abel è una cuvée speciale, una selezione dei migliori vigneti piantati dal mio bisnonno Abele. Grazie alla lunga esperienza nella viticoltura della nostra famiglia, queste viti di 90 anni mostrano la vera espressione del loro terroir. Questa cuvée prodotta solo in annate eccezionali, con una vinificazione rigorosa e condizioni di invecchiamento favorevoli, vino di rara concentrazione sorprenderà piacevolmente mentre matura.

Classificazione: Appellation Châteauneuf-du-Pape Contrôlée

Zona di Produzione: Orange

Uve: 65% Mourvèdre, 20% Syrah, 15% Grenache

Sistema di Allevamento: Alberello

Età delle viti: Oltre 90 anni

Resa per Ettaro: 29 ettolitri per ettaro

Caratteristiche del Terreno: Il terreno è argilloso e calcareo con ciottoli o pietre riscaldate dal sole, che providenzialmente diffondono un calore delicato, promuovendo la maturazione.

Vendemmia: Manuale con selezione dei grappoli in piccole cassette.

Vinificazione: Pigiadiraspatura con pressatura soffice, fermentazione alcolica in vasche di cemento. Fermentazione malo-lattica di 21 giorni a temperatura controllata, con rimontaggi e follature, permettendo l'estrazione razionale di tannini.

Invecchiamento: L'invecchiamento avviene in botti di rovere per 12 mesi per 2/3 e per 1/3 in barriques.

Affinamento: alcuni mesi in bottiglia

Massima Espressione di Beva: Dopo il 4/5° anno. Vino con un potenziale da grande invecchiamento, 15 anni, prodotto solamente nelle grandi annate.

Note di Degustazione: Colore viola intenso, questo vino al naso è ricco di aromi di incenso, cacao amaro, potenti le note di frutta rossa (lampone) ciliegia candita, con sentori di fiori primaverili (violetta, mimosa). In bocca, è un vino strutturato concentrato, corposo. I tannini sono presenti, ma

ben amalgamati. Un finale persistente con note speziate.

Gradazione Alcolica: 14% Vol.

Temperatura di Servizio: 18° - 20° C.

Grande vino da invecchiamento. Per apprezzare tutto il potere aromatico di questo vino, si suggerisce di aprire la bottiglia e di metterla in una caraffa 2 ore prima della degustazione.

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina o per godersi semplicemente il puro piacere di bere un grande vino.