



## TÈRRUAS BOVALE

### Bovale Marmilla IGT

#### VITIGNO

Bovale

#### ZONA DI PRODUZIONE

Marmilla.

#### CLIMA

Temperato – Caldo con inverni miti ed estati calde, con basse precipitazioni.

#### TERRENO

Terreni sabbiosi ubicati ad un'altitudine di circa 330 m s.l.m. vocati per la viticoltura con esposizione a Sud.

#### SESTO DI IMPIANTO

Il sistema di allevamento è cordone speronato con una densità di impianto di 4200 piante per ettaro.

#### VENDEMMIA

Il periodo di vendemmia delle uve destinate al Tèrruas Bovale è quella della seconda decade di settembre, le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, esclusivamente a mano in cassette, per proteggerle dalle alte temperature diurne.

#### VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Le uve una volta raccolte vengono abbattute ad una temperatura di 8-10 °C. e lavorate il giorno successivo, questo ci permette di preservare gli aromi presenti all'interno della buccia. L'85% delle uve vengono pigiadiraspate mentre il restante 15% viene vinificato a grappolo intero con la presenza del raspo. Sulla parte che viene pigiadiraspata si cerca di tenere l'acino più intatto possibile senza schiacciarlo in modo eccessivo. Il processo della fermentazione alcolica ha una durata di 10-12 giorni circa. Una volta terminata la fermentazione, il vino matura in TULIPE di cemento nudo non vetrificato dove avviene la malolattica per una durata di circa 12 mesi. La TULIPE si presenta come un "monolite" in cemento, che con le sue forme richiama un calice, inoltre la sua forma favorisce i moti convettivi all'interno del vino creando dei battonage 'naturali' che favoriscono la lunghezza e la morbidezza del vino finale. Al termine di questo periodo viene imbottigliato e completa il suo affinamento in bottiglia per ulteriori 6 mesi.

#### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Negli antipasti si sposa con i funghi porcini brasati, con i primi regala emozioni con maltagliati al ragù di agnello, con i secondi da provare con il controfiletto di manzo di Arborea accompagnato con verdure al BBQ. Per gli appassionati di formaggi da scoprire in abbinamento all'Axrida di Escalaplano, pecorino dal carattere intenso che matura sotto una copertura di argilla, sviluppando note aromatiche inconfondibili, o in alternativa godurioso l'abbinamento con il Camembert maturo. Da provare fuori dal pasto con cioccolato fondente dal 70% in su.

