

Lame del Sorbo

Tintilia del Molise Rosso - 2015

Denominazione di Origine Controllata

RISERVA



È un vitigno che ha origini antiche, si pensa infatti che i ceppi primitivi di origine spagnola, siano stati introdotti verso la fine del '700 durante l'occupazione borbonica. Il nome Tintilia compare per la prima volta in un memoriale della Società di Agricoltura di Campobasso nel 1810. Solo recentemente, grazie ad una ricerca sulla biodiversità condotta dall'Università degli Studi del Molise, si è dimostrato che la Tintilia è un vitigno unico presente in questa regione.

Nei nostri terreni delle "Lame del Sorbo", la Tintilia era coltivata da oltre 80 anni. Vitigno autoctono poco produttivo, con piccoli grappoli spargoli ricchi di antociani, dai tannini medi e non troppo duri. La vinificazione in purezza permette alla Tintilia di esprimere al meglio il suo carattere fresco ed elegante con note floreali e speziate.



ORIGINE	Il nome del vino ha origine da un albero di sorbo che domina i nostri vigneti situati nella località delle colline di Ripalimosani.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Argilloso / Calcareo
VITIGNI	Tintilia 100%
ALTITUDINE	600 m s.l.m.
ESPOSIZIONE	Ovest
SUPERFICIE DEL VIGNETO	11 Ha
ANNO D'IMPIANTO	2009
DENSITÀ D'IMPIANTO	Bassa, 3500 piante/Ha
FORMA DI ALLEVAMENTO	Tecnica colturale a Guyot
PORTAINNESTI	1103 P. CFC 60 /30 VCR 119 LU
PRODUZIONE A ETTARO	6000 Kg
VENDEMMIA	Manuale, prima decade di Ottobre
FERMENTAZIONE	Spontanea, con macerazione in acciaio per 15 giorni e i soli lieviti indigeni
AFFINAMENTO	In acciaio per 4 anni e successivamente in bottiglia
GRADO ALCOLICO	14% vol
BOTTIGLIE PRODOTTE	1750

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino profondo. Al naso si liberano note di amaretti, sottobosco e spezie. In bocca è caldo e avvolgente, con sentore di liquirizia. Finale fresco, tannini morbidi e un tocco di erbe aromatiche.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Formaggi a pasta dura stagionati e carni (agnello)
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 - 20 °C



www.agricolavinica.it

