

Lame del Sorbo

Tintilia del Molise Rosato - 2018

Denominazione di Origine Controllata

VINO BIOLOGICO



Le uve di Tintilia per la produzione del rosato sono tra le prime a essere raccolte, vengono diraspate e inizia spontaneamente la fermentazione in serbatoi di acciaio. Rosato ottenuto con poche ore a contatto. Questo passaggio conferisce un colore rosato brillante, senza però mutare le caratteristiche organolettiche.



ORIGINE	Il nome del vino ha origine da un albero di domina i nostri vigneti situati nella locale colline di Ripalimosani.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Argilloso / Calcareo
VITIGNI	Tintilia 100%
ALTITUDINE	600 m s.lm.
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, seconda decade di Settembre
FERMENTAZIONE	Spontanea, con macerazione in acciaio
AFFINAMENTO	In acciaio per 12 mesi e successivamente in
GRADO ALCOLICO	13% vol
BOTTIGLIE PRODOTTE	2411

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosato brillante. Al naso si liberano note di lampone rosa. Al palato risulta pulito e fruttato. Finale lungo e fresco, rosa selvatica

ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Antipasti, primi piatti non troppo strutturati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10 - 12°C



www.agricolavinica.it

