

Lame del Sorbo

Tintilia del Molise Rosso Riserva – 2015

Denominazione di Origine Controllata

Vino Biologico

Magnum 1,5 lt



E' un vitigno che ha origini antiche, si pensa infatti che i ceppi primitivi di origine spagnola, siano stati introdotti in Molise verso la fine del '700 durante l'occupazione borbonica. Il nome Tintilia compare per la prima volta in un manoscritto della Società di Agricoltura di Campobasso nel 1810. Solo recentemente, grazie a una ricerca sulla biodiversità genetica, condotta dall'Università degli Studi del Molise, si è dimostrato che la Tintilia è un vitigno unico presente solo in questa regione. Nei nostri terreni delle "Lame del Sorbo", la Tintilia era coltivata da oltre 80 anni. Vitigno autoctono poco conosciuto con piccoli grappoli spargoli ricchi di antociani, dai tannini medi e non troppo duri. La vinificazione in purezza in solo acciaio, permette alla Tintilia di esprimere al meglio il suo carattere fresco con note floreali e speziate.



Origine: Il nome del nostro vino ha origine da un albero di Sorbo secolare che domina i nostri vigneti situati nella località "Lame", sulle colline di Ripalimosani.

Suolo: Calcareo/Argilloso

Vitigni: Tintilia 100 %

Altitudine: 600 m s.l.m.

Esposizione: Ovest

Superficie del vigneto: 11 Ha

Anno di impianto: 2009

Densità di impianto: Bassa 3500 piante/Ha

Forma di allevamento: Tecnica colturale a Guyot

Portainnesti: 1103 P. CFC 60/30 VCR 119 LU

Produzione per ettaro: 6000 kg

Vendemmia: Manuale, prima decade di Ottobre

Fermentazione: Spontanea, con macerazione in acciaio per circa 25 giorni con i soli lieviti indigeni

Affinamento: In acciaio per circa 48 mesi e successivamente in bottiglia

Grado alcolico: 14% vol

Bottiglie prodotte: 208

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino profondo. Al naso si liberano note di amere sotto spirito, sottobosco e spezie. In bocca è caldo e avvolgente, con sentori di frutti rossi e liquirizia. Finale fresco, tannini morbidi e un tocco di erbe aromatiche.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI formaggi a pasta dura stagionati e carni rosse alla brace (agnello)

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 - 20 °C



www.agricolavinica.it

