

## Lame del Sorbo

### Sauvignon del Molise - 2017

Denominazione di Origine Controllata

Vino Biologico



Le vigne di Sauvignon Blanc sono coltivate sulla collina "Lame del Sorbo" a circa 600 metri, dove l'esposizione e le escursioni termiche conferiscono a questo vino grande freschezza e acidità. Dopo la pressatura il mosto fermenta spontaneamente e affina in acciaio per circa 24 mesi. Questo dona al vino grande struttura e complessità. Intense note di frutta esotica, fiori gialli e miele bilanciano la sapidità con un finale ricco e persistente.

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



**Suolo:** Calcareo/Argilloso

**Vitigni:** Sauvignon Blanc 100 %

**Altitudine:** 600 m s.l.m.

**Esposizione:** Nord/Ovest

**Superficie del vigneto:** 2,5 Ha

**Anno di impianto:** 2009/2010

**Densità di impianto:** Bassa, 3500 piante/ha

**Forma di allevamento:** Guyot Growing System

**Portainnesti:** CL 242 - 420 A CL 11 LU - SO4 CL 102 LU

**Produzione per ettaro:** 6000 kg

**Vendemmia:** Manuale, prima decade di Settembre

**Fermentazione:** Spontanea in acciaio, con i soli lieviti indigeni

**Affinamento:** In acciaio 24 mesi e poi successivamente in bottiglia

**Grado alcolico:** 13% vol

**Bottiglie prodotte:** 6890

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino intenso e vivace. Al naso note minerali, frutta esotica e fiori di acacia. In bocca è pieno, con una buona acidità e con un finale lungo e sapido.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo su antipasti e primi piatti di pesce o verdure

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12°C



[www.agricolavinica.it](http://www.agricolavinica.it)

