

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

Piante per ettaro: 6000 kg

Vendemmia: Manual, first decade of September

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

