

## 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 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 ad 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 ed elegante con note floreali e speziate.



<b>ORIGINE</b>	Il nome del vino ha origine da un albero di Sorbo secolare che domina i nostri vigneti situati nella località "Lame", sulle colline di Ripalimosani.
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	Argilloso / Calcareo
<b>VITIGNI</b>	Tintilia 100%
<b>ALTITUDINE</b>	600 m s.lm.
<b>ESPOSIZIONE</b>	Ovest
<b>SUPERFICIE DEL VIGNETO</b>	11 Ha
<b>ANNO D'IMPIANTO</b>	2009
<b>DENSITÀ D'IMPIANTO</b>	Bassa, 3500 piante/Ha
<b>FORMA DI ALLEVAMENTO</b>	Tecnica colturale a Guyot
<b>PORTAINNESTI</b>	1103 P. CFC 60 /30 VCR 119 LU
<b>PRODUZIONE A ETTARO</b>	6000 Kg
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale, prima decade di Ottobre
<b>FERMENTAZIONE</b>	Spontanea, con macerazione in acciaio per circa 25 giorni con i soli lieviti indigeni
<b>AFFINAMENTO</b>	In acciaio per 4 anni e successivamente in bottiglia
<b>GRADO ALCOLICO</b>	14% vol
<b>BOTTIGLIE PRODOTTE</b>	1750

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino profondo. Al naso si liberano note di amarene 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.

<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Formaggi a pasta dura stagionati e carni rosse alla brace (agnello)
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	18 - 20 °C



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

