

Lame del Sorbo

Tintilia del Molise Rosato – 2021

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 pressate. Il mosto inizia spontaneamente la fermentazione in serbatoi di acciaio. Rosato ottenuto con poche ore a contatto con le bucce. Questo passaggio conferisce un colore rosato brillante, senza però mutare le caratteristiche organolettiche della Tintilia.



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: Argilloso/Calcareo

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: Guyot Growing System

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

Produzione per ettaro: 6000 kg

Vendemmia: Manuale, seconda decade di Settembre

Fermentazione: Spontanea in acciaio, con i soli lieviti indigeni

Affinamento: In acciaio per circa 12 mesi e poi successivamente in bottiglia

Grado alcolico: 12,50% vol

Bottiglie prodotte: 3214

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Antipasti, primi piatti non troppo strutturati e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10 - 12°C



www.agricolavinica.it

