

Lame del Sorbo

Merlot del Molise Rosso – 2019

Denominazione di Origine Controllata

Vino Biologico



I vigneti di Merlot si trovano nei terreni delle "Lame del Sorbo", a una quota di circa 550 metri. Le uve vengono vinificate in purezza, così da ottenere dalla varietà il massimo della sua espressione. Un vino elegante, con tannini morbidi che accompagnano note fruttate e fresche dell'uva maturata in alta collina, caratterizzata da grandi escursioni termiche.

Origine: 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.



Suolo: Calcareo/Calcareo

Vitigni: Merlot 100 %

Altitudine: 550 m s.l.m.

Esposizione: Ovest

Superficie del vigneto: 0,55 Ha

Anno di impianto: 2009

Densità di impianto: Bassa 3500 piante/Ha

Forma di allevamento: Tecnica culturale a Guyot

Portainnesti: SO4 CL. 762 CO - SO4 ISV VCR6 CO

Produzione per ettaro: 7000 kg

Vendemmia: Manuale, seconda decade di Settembre

Fermentazione: Spontanea senza aggiunta di lieviti, in contenitori di acciaio

Affinamento: In acciaio per circa 12 seguito da un affinamento in bottiglia

Grado alcolico: 12,50% vol

Bottiglie prodotte: 3405

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino vivace. Al naso si sprigiona il suo caratteristico aroma fruttato di more e lamponi e un vegetale di peperone verde, in bocca è fresco e vivace con un finale lungo e complesso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Carni rosse alla brace e formaggi a media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16 - 18 °C



www.agricolavinica.it

