

## Lame del Sorbo

### Tintilia del Molise Rosato – 2019

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:** 2460

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

