

## Lame del Sorbo

### Riesling Terre degli Osci - 2022

Indicazione Geografica Tipica

Vino Biologico



Il terreno, l'altitudine con il freddo invernale, l'escursione termica ci hanno fatto credere di avere il giusto "terroir" per il Riesling. La nostra scelta è stata premiata con un vino che esprime i grandi contrasti del nostro clima freddo e della latitudine del centro-sud italiano. Grande complessità e profondità. Acidità, sapidità, una leggera nota di idrocarburo si bilancia con quelle delle note agrumate e fruttate, regalandoci eleganza e una magnifica persistenza.



**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:** Calcereo/Argilloso

**Vitigni:** Riesling 100%

**Altitudine:** 600 m s.l.m.

**Esposizione:** Nord/Ovest

**Superficie del Vigneto:** 0,63 Ha

**Anno di impianto:** 2010

**Densità di impianto:** Bassa 3500 piante/Ha

**Forma di allevamento:** Tecnica culturale a Guyot

**Portainnesti:** SO4 CL 102 LU

**Produzione per ettaro:** 3500 kg

**Vendemmia:** Manuale, seconda decade di Settembre

**Fermentazione:** Spontanea, in serbatoi di acciaio con i soli lieviti indigeni

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

**Grado alcolico:** 12% vol

**Bottiglie prodotte:** 3612

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino. Al naso le note fresche iniziali e minerali lasciano spazio a un delicato aroma di albicocca, marzapane e miele. Un sentore di agrumi, erbe aromatiche e fiori selvatici inondano il palato. Finale fresco, agrumato, intenso e persistente.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** Ottimo su antipasti e piatti a base di pesce e verdure.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8 - 10 °C



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

