

Lame del sorbo - tintilia

DOMEIN	Vi.Ni.Ca
NAAM	lame del sorbo - tintilia
STREEK	molise
CLASSIFICATIE	tintilia del molise DOC
DRUIF	100% tintilia
JAAR	2011
ALCOHOL	13%
REFERENTIE	25002 Vinica tintilia del molise



WIJNGAARD

De biologisch onderhouden wijngaarden liggen verspreid over een oppervlakte van 22 hectare, op een hoogte variërend tussen 550 en 750 meter. Elke wijnstok krijgt voldoende ruimte om te bloeien, met tussen elke rij een spatie van 3 meter. Tussen de wijnranken werden verschillende grassen en kruiden gezaaid om de ondergrond luchtig te houden en de biodiversiteit optimaal te behouden. De wijngaarden worden niet geïrrigeerd en gaan volledig op in de natuur door gebruik van houten palen.

VINIFICATIE

De druiven worden manueel geplukt begin oktober. De druiven worden bij aankomst in de wijnkelder op traditionele wijze gekneusd door vertrappeling. Hierna worden ze overgebracht in stalen cuves waar de fermentatie spontaan zal starten zonder toevoeging van gistcellen, enkel met de gistcellen op de pel en uit de omgeving. Na ongeveer 25 dagen wordt de wijn gescheiden van de pellen, zonder filtering. Hierna krijgt de wijn nog een rijping van 2 jaar op inox vat en nadien nog 2 jaar op fles om te stabiliseren.

WIJNSTIJL

Unieke en pittige rode wijn met een elegante, kruidige smaak

DEGUSTATIE

De rode kleur is mooi geëvolueerd met taankleurige reflecties. De geur is elegant en uitgesproken, met een brede waaier aan florale en kruidige aroma's. De smaak is zeer zuiver, fris en complex, met tonen van peper, zoethout en tijm. De afdronk is pittig, met stevige tanines en een elegante, lange afdronk.

SERVEREN

De wijn kan zeer stevige gerechten aan. Vooral bij grillades of barbecue met gerijpt rood vlees of wild.