

LAMO DOC OSTUNI



TIPOLOGIA Rosso · DOC Ostuni Ottavianello

VITIGNO Ottavianello

GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol.

DATI ANALITICI pH 3,30 · acidità totale 5,80 g/l

TENUTA DI PROVENIENZA Vigneto di Ostuni

ALTITUDINE 207 metri sul livello del mare

TIPO DI TERRENO Argilloso con presenza di scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato

PIANTE PER ETTARO 5.000

ANNO DI IMPIANTO 1994

RESA PER ETTARO 80 quintali

VENDEMMIA Ultima decade di settembre

FERMENTAZIONE Tra i 22-24°C in serbatoi d'acciaio

MACERAZIONE 7 giorni, a temperatura controllata

FERMENTAZIONE MALOLATTICA Svolta interamente

AFFINAMENTO 5-6 mesi in acciaio, 1-2 mesi in bottiglia

ANNATE 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C

CALICE CONSIGLIATO Medio, a tulipano

Rubino vivo, brillante. Il sole s'impiglia dentro il calice rendendolo ancor più luminoso.

Un letto di rose, fra bastoncini di liquerizia, qualche mora, dei fiori della noce moscata e rosse ciliegie sparse qua e là. Vien voglia di tuffarcisi dentro. Virgilio che esalò l'anima a Brindisi, a cui viene dedicato questo vino con il nome di un suo personaggio, qui non ci porta né al purgatorio né all'inferno. Ci guida nei percorsi del gusto, verso il centro del nucleo liquido: lampi di fresca acidità, uno squarcio su una tela di trame fine, che insiste nell'accompagnarci nel ricordo per la sua immediata piacevolezza, senza troppi se e ma.

GLI AMICI DEL CONVIVIO

Provate questo ottavianello con hummus di ceci da accompagnare ai taralli, poi magari proseguite con dei cavatelli (gnocchetto barese) con olive e rucola, e finite con petti di faraona al succo di melograno. Dilettatevi con la lettura di La cucina del buon gusto di Simonetta Agnello Hornby oppure godetevi la visione di Lunchbox di Ritesh Batra. Come sottofondo potreste scegliere le note di Le semplici cose di Vincio Capossela.

LAMIRO

IGT VALLE D'ITRIA



TIPOLOGIA Bianco · Valle d'Itria IGT

VITIGNO Verdeca

GRADAZIONE ALCOLICA 12% vol.

DATI ANALITICI pH 3,50 · acidità totale 6,20 g/l

TENUTA DI PROVENIENZA Padula di Geremia, Valle d'Itria

ALTITUDINE 313–326 metri s.l.m

TIPO DI TERRENO Calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

PIANTE PER ETTARO 5.000

ANNO DI IMPIANTO 2008

RESA PER ETTARO 80 quintali

VENDEMMIA Ultima decade di settembre

FERMENTAZIONE Tra i 16-18°C in serbatoi d'acciaio

FERMENTAZIONE MALOLATTICA Non svolta

AFFINAMENTO 5 mesi in acciaio, 1 mese in bottiglia

ANNATE PRODOTTE 2021, 2022

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C

CALICE CONSIGLIATO Medio, a tulipano

Un delicato giallo luminoso fa capolino alla vista. Il naso, attratto dal colore tenue, si tuffa contento alla ricerca dei profumi. Frutta esotica, pesca, pera, un tocco di erbe aromatiche.

Il gusto si intrattiene con sapidità e freschezza, in una piacevole e disimpegnata beva, immaginandosi con intermittenza o a bordo piscina fra i riflessi azzurri o al tramonto infuocato in spiaggia, con il sottofondo della risacca. “Non che sia un vino estivo – pensa – lo assaporerei volentieri tutto l’anno. Ma quella leggera salinità che si sente, mi richiama l’influsso marino”.

GLI AMICI DEL CONVIVIO

Provate lo con degli spiedini di salmone con arancia, finocchietto e pistacchi, oppure con un’insalata di puntarelle o dei panzerotti di melanzane. Fra i primi piatti scegliete fra dei rigatoni con salsa di pomodoro e pescatrice, un risotto ai frutti di mare o delle linguine al pesto di pistacchio e burrata. Alcune idee per i secondi? Dentice al forno con olive o un’orata all’acqua pazza, o ancora seppie ripiene al forno. Mentre attendete che il cibo sia pronto, potreste iniziare a sorvegliare il vino leggendo Cucina d’amore e libertà di Francesco Cavallo, edizioni Mandragora. Mettete in sottofondo White wine di Lil Peep e Lil Tracy.

Il vostro calice (il vino è dedicato a Virgilio, il nome è di uno dei suoi personaggi dell’Eneide) vi guiderà a tutto pasto, finanche alla visione di In cucina niente regole di James Hacking.