

LAMO DOC OSTUNI



TIPOLOGIA 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
PRIMA ANNATA 2015
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 tuffarsi 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 Vinicio Capossela.