



LAMODOC OSTUNI

TIPOLOGIA Rosso · DOC Ostuni Ottavianello VITIGNO Ottavianello **GRADAZIONE ALCOLICA** 13% vol. DATI ANALITICI pH 3,65 · acidità totale 5,40 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 Vinicio Capossela.