

## LE RISCOPERTE

### LAMO DOC OSTUNI



**TIPOLOGIA** DOC Ostuni · Ottavianello

**VITIGNO** Ottavianello

**GRADAZIONE ALCOLICA** 13% vol.

**DATI ANALITICI** pH 3,65 · acidità totale 5,50 g/l

**TENUTA DI PROVENIENZA** Comune di Ostuni

**ALTITUDINE** Compresa fra 218 e 380 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 PRODOTTE** 2015, 2016, 2017, 2018

**PRODUZIONE ANNATA** 4.000 bottiglie

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 16-18 °C

**CALICE CONSIGLIATO** Medio, a tulipano

---

**COLORE** Rosso rubino di media intensità con evidenti riflessi porpora.

**OLFATTO** Sentori floreali si alternano a tenui profumi speziati ed erbacei. Il quadro olfattivo è completato da sentori fruttati, quali l'amarena ed il melograno.

**PALATO** Delicato, fine e molto particolare.

I tannini e l'alcool restano sullo sfondo, ben amalgamati con il resto delle caratteristiche organolettiche.

**CARATTERISTICHE** Un vino unico nel suo genere, una rarità dei vigneti del sud. Si lascia apprezzare per la sua struttura non invadente e per il carattere gentile ma deciso.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** Ottimo compagno di primi e secondi piatti di media struttura. Attraverso la sua trama delicata accompagna le orecchiette al ragù di braciola, le polpette e l'arrosto misto di carne in maniera discreta e armonica, senza mai coprirne il sapore.