

TINTILIA ROSATO

Denominazione di Origine Protetta

Denominazione: Tintilia del Molise Rosato , Denominazione di origine protetta

Comune di Produzione: San Felice del Molise (CB)

Uve: Tintilia

Grado Alcolico: 13,5%vol

Quota Altimetrica vigneto : 450 Metri slm

Età dei vigneti : 15 anni

Resa in litri/ Ettaro: 5500 litri/ha.

Sistema di Allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: Dalla terza decade di agosto, alla prima decade di settembre.

Data immissione sul mercato: Aprile dell'anno successivo all'annata di raccolta.

Prima annata prodotta: 2019

Ammostamento e fermentazione alcolica: le uve , sono diraspate e pigiate in modo soffice , il pigiato dopo poche ore viene salassato . Il mosto ottenuto da salasso è pronto per la fermentazione alcolica condotta a 18°C per 10-12 giorni .

Affinamento: Tintilia Rosato affina con le proprie fecce per almeno 3 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosato di colore rosa tenue con riflessi ramati , minerale con piccoli frutti rossi , si esprime in freschezza e sapidità .

Tenute Martarosa
Via Madonna grande 11
86042 Campomarino (CB) Italia



Tel: 0875 57156

mail: info@tenutemartarosa.com

web: www.tenutemartarosa.com