

TINTILIA

Tintilia del Molise DOC

Denominazione: Tintilia del Molise DOC

Comune di Produzione: San Felice del Molise (CB)

Uve: Tintilia 100%

Grado Alcolico: 14.5 %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 seconda decade di settembre.

Data immissione sul mercato: Aprile di almeno due anni successivi all'annata di raccolta.

Prima annata prodotta: 2016

Fermentazione alcolica e macerazione: I grappoli diraspati non sono pigiati al fine di rispettare la massima integrità delle bucce. Durante la fermentazione alcolica si eseguono frequenti rimontaggi per favorire l'estrazione di aromi, colore e tannini dalle vinacce. Terminata la macerazione, che varia da 7 a 9 giorni, si effettua la svinatura.

Fermentazione malolattica ed affinamento: Dopo la svinatura il vino è travasato e compie la fermentazione malolattica . Quest'ultima dura circa 10 giorni ed avviene ad una temperatura di 20°C. Tintilia è affinato in acciaio e botti di rovere da 500 litri di primo e secondo passaggio; prima dell'immissione al consumo trascorre almeno 12 mesi in bottiglia.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Tipico ed affascinante il Tintilia è sempre la giusta interazione tra concentrazione e trasparenza. Al naso fiori freschi e frutti rossi fanno da padroni , lascia spazio ad un sentore di macchia mediterranea riconducibile alla terra e a interessanti note di evoluzione. La bocca è secca e succosa , i tannini decisi asciugano il gusto con estrema precisione lasciando spazio a una bellissima persistenza fruttata e fragrante

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



Tel: 0875 57156

mail: info@tenutemartarosa.com

web: www.tenutemartarosa.com