



Lagenza

Doc Tintilia del Molise

VITIGNO
Tintilia

FORMA DI ALLEVAMENTO
Controspalliera (filari) con potatura Guyot

DENSITA' DI IMPIANTO
4.000 ceppi /ha

SUOLO
Argilloso - calcareo

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5 %

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
18°C

VINIFICAZIONE
Macerazione pellicolare di 10 giorni a 25°C

AFFINAMENTO
In acciaio per circa 18 mesi e riposo in bottiglia

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA
Colore rosso, con tenui riflessi violacei. Profumi intensi di mora e prugna su uno sfondo di violetta. In bocca è morbido e persistente; nella delicata freschezza del gusto, tornano i ricordi del naso sorretti da una dolce nota balsamica di liquirizia.

CURIOSITA'
dall'etimo spagnolo "tinto", deriva il nome della *varietà molisana autoctona per eccellenza*, tipica delle zone collinari dell'entroterra.

GRAPE VARIETY
100% Tintilia

TRAINING SYSTEM
Counter espalier with Guyot pruning

DENSITY PER HECTARE
4.000 vines

SOIL
Clayey and calcareous

ALCOHOL DEGREES
13,5%

SERVING TEMPERATURE
18°C

VINIFICATION
Maceration for 10 days at 25°C

REFINING
18 months in stainless tanks and in bottle

TASTING NOTES
Ruby red color with violet shades . Intense smells of blackberry, plum, flowers, and liquorice. Smooth and persistent in mouth.

CURIOSITY
Tintilia comes from the Spanish word "Tinto". Lagenza indicates a type of flask used by Romans to contain and measure the wine.