



COLLE SERENO
DAL 1975

Organic Wines





COLLE SERENO
DAL 1975

TINTILIA

del Molise

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Alcool (% vol): 14,00 / **Zuccheri:** secco / **Annata:** 2018

Vitigno: 100% Tintilia.

Denominazione: MOLISE Tintilia.

Designazione: D.O.P.

Tipo di terreno: Calcareo/argilloso, collina 400-600 metri s.l.m.

Varietà d'uva: Tintilia.

Sistema d'allevamento: Cordone speronato.

Metodi di difesa: Biologica, lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato.

Epoca di vendemmia: Seconda decade di ottobre.

Modalità di raccolta: Manuale.

Vinificazione: La fermentazione delle uve tintilia avviene con macerazione delle bucce a temperatura comprese tra i 12° ed i 28° C, in fermentini di acciaio inox termocollati. I rimontaggi avvengono periodicamente, per un periodo di circa 8/10 giorni, al fine di estrarre colori ed aromi dalle bucce. Segue la svinatura.

Affinamento: La maturazione avviene per almeno 24 mesi in vasche di acciaio inox prima di essere imbottigliato.

ANALISI SENSORIALE

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi porpora.

Profumo: Intenso e complesso; frutti a polpa rossa, amarena sotto spirito, prugne secche. Note balsamiche di liquirizia, chiodi di garofano e sentori speziati (pepe).

Gusto: Caldo, persistente, tannino vellutato, con nocciole e pepe nero.

Abbinamenti: Da servire in abbinamento a primi piatti importanti, formaggi stagionati, tartufi, carni rosse e pietanze dal gusto deciso.

Temperatura di servizio: 18 – 20 °C.

Azienda Agricola Colle Sereno s.r.l.
C.da Colle Sereno, Petrella Tifernina (CB) ITALY
tel/fax +39 0874 747285 / cell. +39 337 667776

www.collesereno.com

vini@collesereno.com | export@collesereno.com