



Orovignale

Vino Bianco

Sfumature dorate e dal profumo intenso, aromatico, con gradevoli sentori fruttati.

Prodotto da un'accurata selezione delle nostre uve, esprime tutte le caratteristiche tipiche del Moscato Bianco. È un vino complesso, armonico, avvolgente, dal sapore secco e asciutto, giallo paglierino, piacevolmente fruttato con note di fiori di campo, pesca, noce moscata e salvia. L'invitante aromaticità conferisce un'ineguagliabile soddisfazione al palato attraverso un'esplosione di superbe sensazioni di frutta candita et miele.

Servito molto freddo è perfetto come aperitivo, ottimo se consumato a tutto pasto con primi e secondi sia a base di pesce che di carne, inoltre si accompagna gradevolmente con antipasti di mare, primi, dolci a base di crema pasticcera e formaggi tipici del Molise.

Vitigno: 100% vino moscato

Provenienza uva: 100% dai propri vigneti

Temperatura di servizio: 6-8°C

Zona di produzione: San Biase (CB) Molise - Italia



Annata :2022

Alcol : 14

Periodo di raccolta : Fine settembre

resa per ettaro : 75 q.li

non contiene solfiti aggiunti

Colore : giallo paglierino con riflessi dorati

olfatto: aroma fruttato (pesche albicocca) floreale

Palato : Sapido, fresco, abbastanza intenso

vitigno : Moscato

Stile : secco

Nerovignale

Tintilia del Molise Rosso DOP

Dalla selezione delle sue uve piccole, rare e preziose nasce un vino unico dal carattere deciso e distintivo.



La **Tintilia** è il **vitigno autoctono Molisano** per antonomasia, oggi simbolo enologico dell'intero **Molise**.

Il colore rosso brillante con riflessi violacei e i profumi tipicamente speziati di pepe nero, frutta a bacca rossa, fiori di garofano e violetta precedono il suo stile elegante e strutturato, con lungo retrogusto fruttato, giustamente tannico, persistente e armonico che fanno di questo vino un prodotto pregiato.

Ottimo con primi piatti importanti, arrostiti di carne bianca e rossa, adatto anche alla preparazione di brasati, si sposa perfettamente con formaggi e salumi tipici.

Vitigno: 100% Tintilia

Provenienza uva: 100 % dai propri vigneti

Temperatura di servizio: 16-18°C

Zona di produzione - San Biase (CB) Molise - Italia

Annata :2021

Alcol : 14,5

Periodo di raccolta : Fine Ottobre

resa per ettaro : 70 q.li

non contiene solfiti aggiunti

Colore : Rosso rubino con riflessi violacei

olfatto: aroma fruttato, amarena sotto spirito, floreale, speziato

Palato : tannino maturo e vellutato, abbastanza intenso

vitigno : Tintilia

Stile : secco



www.cantinagiagnacovo@gmail.com

altezza media dell'azienda 700 m.s.l.m

CANTINA GIAGNACOVO di Giagnacovo Tommaso
C.da Vignale n°3 - 86020 San Biase (CB)
P.IVA 01524440706