

TINTILIA

Tintilia del Molise DOC

Denominazione: Tintilia del Molise DOC

Comune di Produzione: **San Felice e Larino (CB)**

Uve: Tintilia 100%

Grado Alcolico: 14.5 %vol

Quota Altimetrica vigneto : 450 e 250 Metri slm

Età dei vigneti: 15anni

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 diraspatis non sono pigiati al fine di rispettare la massimaintegrità 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 9 a 11 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 per il 30% in botti di rovere da 500 litri di primo e secondo passaggio; prima dell'immissione al consumo trascorre almeno 10 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, sentori di macchia mediterranea riconducibile alla terra e interessanti note di evoluzione. La bocca è secca e succosa, i tannini asciugano il gusto con estrema precisione lasciando spazio a una bellissima persistenza fruttata efragante

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



Tel: 0875 57156
mail: info@tenutemartarosa.com
web: www.tenutemartarosa.com