

Tintilia

Ottenuto dalla selezione delle migliore uve Tintilia, antico vitigno autoctono molisano.

È un vino pieno, morbido e vellutato, con perfetta fusione fra i sapori di prugna e sottobosco ed i sentori di cuoio e liquirizia, dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Per la sua struttura, accompagna piatti ricchi, in particolare carni bianche e rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C.

Tintilia del Molise

Denominazione di Origine Controllata



Made from a selection of the best Tintilia grapes, which is an old native Molise variety:

Full, mellow and velvety wine; a perfect blend of flavours like plum, undergrowth and hints of leather and liquorice, deep ruby red in colour with violet reflections.

Ideal with rich dishes, especially white and red meats, game and ripe cheeses.

Serving temperature: 18°C.

Besteht aus einer Auswahl bester Tintilia-Trauben, einem antiken Weinstock der Molise.

Ein voller, weicher und samtiger Wein mit einer perfekten Mariage der Geschmacksnoten Pflaume, feinem Unterholz und Anlehnung an Leder und Lakritze. In der Farbe ist dieser Wein von intensivem Rubinrot mit violetten Reflexen. Passt durch seine Struktur gut zu reichhaltigen Gerichten, besonders zu weißem und rotem Fleisch, Wildbret und gereiftem Käse.

Serviertemperatur: 18°C.

Vitigno: Tintilia 100%

Zona di produzione: Molise
Altitudine: 300-350 mt.
Tipologia del terreno: argilloso

Impianto: spalliera 4.400 viti per ettaro
Età media delle viti in produzione: anni 22

Superficie del vigneto: 5 ha

Produzione per ettaro: 80 q.li

Vendemmia: ottobre

Vinificazione: macerazione a contatto con le bucce per circa 1 mese
Fermentazione malolattica: completa

Affinamento: parte in botte e vasca d'acciaio
6 mesi in bottiglia

Produzione: 8.000 bottiglie da 0.75

Dati analitici all'imbottigliamento

alcol svolto: 13,73%
acidità totale: 5,15 gr/l
pH: 3,72
zuccheri riduttori: 2,00 gr/l
estratto secco: 36,35 gr/l

Vine: Tintilia 100%

Area of production: Molise
Altitude: 300-350 mt.
Soil type: clay

Planting: trellis of 4,400 vines per hectare
Average age of vines: 22 years

Surface area of vineyard: 5 ha

Production per hectare: 80 q.li

Harvest: October

Vinification: maceration in contact with peels for about 1 month
Malolactic fermentation: complete

Refining: part in barrels and steel vats - 6 months in bottles

Production: 8.000 bottles

Analytical data on bottling

alcohol developed: 13.73%
total acidity: 5.15 gr/l
pH: 3.72
reducing sugars: 2.00 gr/l
dry extract: 36.35 gr/l

Rebsorte: Tintilia 100%

Weinanbaugebiet: Molise
Höhenlage: 300-350 m
Bodenart: lehmhaltig

Anbau: am Spalier 4.400 Rebstöcke pro Hektar
Durchschnittsalter der Weinstöcke: 22 Jahre

Oberfläche des Weinbergs: 5 ha

Produktion pro Hektar: 8000 kg

Weinlese: Oktober

Weinherstellung: ca. 1 Monat Mazerierung mit Berührung der Schalen
Malolaktische Gärung: komplett

Ausbau: teils im Fass, teils in Edelstahltanks - 6 Monate in der Flasche

Produktion: 8.000 Flaschen

Analysedaten bei der Abfüllung

Alkoholgehalt: 13,73%
Gesamtsäure: 5,15 g/l
pH: 3,72
Reduktionszucker: 2,00 g/l
Trockenextrakt: 36,35 g/l