



Macchiarossa DOP Tintilia del Molise



Denominazione: DOP Tintilia del Molise

Nome: Tintilia 66

Vitigno: 100% Tintilia

Alcool: 14,5%vol.

Zona di Produzione: San Felice del Molise (CB)

Altitudine: 520m s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità: 3.000 ceppi per ettaro

Resa per ha: 60q.li uva

Vendemmia: prima metà di ottobre

Raccolta: manuale in cassetta

Vinificazione: accurata cernita dei grappoli. Macerazione per almeno 10-12 giorni senza mai superare i 26°C.

Maturazione: 24 mesi in acciaio + 6 mesi in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: Si presenta di colore rosso con riflessi tendenti al granato dai riflessi brillanti.

Al naso prevalgono note balsamiche e speziate. In Bocca è morbido, rotondo ed avvolgente.

Abbinamenti: arrostiti e formaggi di media stagionatura

CLAUDIO CIPRESSI
VIGNAIOLO



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com