



Tintilia 66

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: 36 mesi in legno + 6 mesi in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: Si presenta di colore rosso con riflessi sul granato, vivo e brillante. Al naso prevalgono note balsamiche e speziate, con un sottofondo di amarene e frutti di bosco. 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