

## Beat

### Tintilia del Molise Rosso – 2019

Denominazione di Origine Controllata

Vino Biologico



E' un vitigno che ha origini antiche, si pensa infatti che i ceppi primitivi di origine spagnola, siano stati introdotti in Molise verso la fine del '700 durante l'occupazione borbonica. Il nome Tintilia compare per la prima volta in un manoscritto della Società di Agricoltura di Campobasso nel 1810. Solo recentemente, grazie a una ricerca sulla biodiversità genetica, condotta dall'Università degli Studi del Molise, si è dimostrato che la Tintilia è un vitigno unico presente solo in questa regione. Nei nostri terreni delle "Lame del Sorbo", la Tintilia era coltivata da oltre 80 anni. Vitigno autoctono poco conosciuto con piccoli grappoli spargoli ricchi di antociani, dai tannini medi e non troppo duri. La Tintilia Beat viene prodotta mediante una macerazione semi-carbonica ad acino intero e una fermentazione spontanea in acciaio.

**Origine:** L'origine del nome di questo vino si ispira alla "Beat Generation", un movimento giovanile che negli anni 50 in America trovò ispirazione in campo artistico, poetico e letterario.



**Suolo:** Calcareo/Argilloso

**Vitigni:** Tintilia 100 %

**Altitudine:** 600 m s.l.m.

**Esposizione:** Ovest

**Superficie del vigneto:** 11 Ha

**Anno di impianto:** 2009

**Densità di impianto:** Bassa 3500 piante/Ha

**Forma di allevamento:** Tecnica culturale a Guyot

**Portainnesti:** 1103 P. CFC 60/30 VCR 119 LU

**Produzione per ettaro:** 6000 kg

**Vendemmia:** Manuale, seconda decade di Settembre

**Fermentazione:** Macerazione semi-carbonica in acciaio con fermentazione spontanea per circa 2 settimane

**Affinamento:** In acciaio per circa 12 mesi e successivamente in bottiglia

**Grado alcolico:** 12% vol

**Bottiglie prodotte:** 7100

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino profondo. Al naso si liberano note fruttate dolci di confettura di fragole e prugne, note floreali. In bocca è fresco e vivace, con tannini morbidi e con un tocco di erbe aromatiche.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** Vino giovane, fresco e dinamico, che si abbina a tutto pasto

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 16 - 18 °C



[www.agricolavinica.it](http://www.agricolavinica.it)

