



## Tintilia del Molise Rosso – 2019

Denominazione di Origine Controllata  
Vino Biologico  
Bag in Box da 5 lt



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 vinificazione in purezza in solo acciaio, permette alla Tintilia di esprimere al meglio il suo carattere fresco con note floreali e speziate.

**Origine:** Questo vitigno cresce sulla collina "Lame", dove vive un albero secolare di sorbo.

**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 colturale a Guyot

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

**Produzione per ettaro:** 6000 kg

**Vendemmia:** Manuale, prima decade di Ottobre

**Fermentazione:** Spontanea, con macerazione in acciaio per circa 25 giorni con i soli lieviti indigeni

**Affinamento:** In acciaio per circa 24 mesi e successivamente in box

**Grado alcolico:** 13,5% vol

**Bag in Box prodotti:** 1244



### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino profondo. Al naso si liberano note di frutti di sottobosco e spezie. In bocca è fresco, morbido, con sentori liquirizia. Tannini morbidi e un tocco di erbe aromatiche.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** formaggi a pasta dura stagionati e carni rosse alla brace

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18 - 20 °C



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

