



Tintilia del Molise Rosso – 2020

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 20 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: 1472



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

