



## **Molise Tintilia D.O.C.**

### **Caratteristiche tecniche**

Prima annata di produzione	<b>2008</b>
Uve	<b>Tintilia 100 %</b>
Località vigneti	<b>Montecilfone (CB)</b>
Anno di impianto vigneti	<b>2004</b>
Altimetria	<b>400 metri s.l.m.</b>
Tipologia del terreno	<b>Franco argilloso medio impasto</b>
Sistema di allevamento	<b>Filare</b>
Resa per ettaro	<b>Uva 80 ql/ha; Vino 55 hl/ha</b>
Vendemmia	<b>Seconda e terza decade di Settembre</b>
Maturazione	<b>6 mesi barriques</b>
Alc.	<b>13.50 %vol</b>
Capacità di invecchiamento	<b>5 anni</b>
Epoca di massima espressione	<b>Dal 3° anno dalla vendemmia</b>

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore	<b>Rubino con riflessi violacei</b>
Bouquet	<b>Profumo delicato di frutta matura con note speziate</b>
Sapore	<b>Retrogusto dolce, sentore di marasca, tannino elegantemente morbido</b>

### **Caratteristiche di degustazione**

Temperatura di Servizio	<b>18 °C</b>
Abbinamento	<b>Primi piatti con sughi ben conditi, secondi a base di carne, formaggi di media stagionatura, secondi di pesce.</b>