



# Tintilia

Tintilia del Molise DOC 2012

**Di Majo Norante**

---

Il Tintilla Doc di Di Majo Norante è un vino pieno, morbido e vellutato, ottenuto dalla selezione delle migliori uve Tintilia, antico vitigno autoctono molisano. E' un vino identitario e a Di Majo Norante va il plauso di aver permesso anche a questo vitigno in estinzione di non andar perduto. Una cosa che, questo vignaiolo, fa da sempre con grande passione regalando a questi vini quella personalità forte e ricca di sapori che proviene da questa terra.

Una tradizione ereditata dai Sanniti prima e dai Romani poi. Furono loro a impiantare qui le prime vigne. Furono i primi a cogliere il potenziale di un territorio dove il terreno sabbioso e il clima ventoso erano l'habitat perfetto per le uve. Il Tintilia è una piccola perla del panorama enologico molisano, un vino sicuramente da scoprire.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Tintilia del Molise
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2012
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Molise
<b>Localizzazione</b>	Contrada Ramitello
<b>Vitigno</b>	Tintilia 100%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso, con riflessi violacei
<b>Gusto</b>	Pieno, morbido e vellutato, con tannini piacevoli ed equilibrati, mai invadenti
<b>Profumo</b>	Intense ed equilibrate note fruttate e di sottobosco, delicati sentori di cuoio e liquirizia
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	18°C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	300-350 mt m
<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso
<b>Allevamento</b>	Spalliera
<b>Densità impianto</b>	4.400 viti per ettaro
<b>Età ceppi</b>	22
<b>Resa per ettaro</b>	80 quintali
<b>Epoca vendemmia</b>	Ottobre
<b>Vinificazione</b>	Macerazione a contatto con le bucce per circa un mese. Fermentazione malolattica completa

**Affinamento Parte in botte e vasca d'acciaio - 6 mesi in bottiglia**