



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. È 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

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

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	300-350 mt m
Tipologia terreno	Argilloso
Allevamento	Spalliera
Densità impianto	4.400 viti per ettaro
Età ceppi	22
Resa per ettaro	80 quintali
Epoca vendemmia	Ottobre
Vinificazione	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