

Di Majo Norante

TINTILIA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Tintilia del Molise

Zona produttiva Campomarino (CB)

Vitigno 100% Tintilia

Tipologia del terreno Calcareo-argilloso.

Sistema di allevamento Spalliera

Vinificazione Macerazione a contatto con le bucce per circa un mese. Fermentazione malolattica completa.

Affinamento Affinamento in parte in barrique e in parte in vasche di acciaio, 6 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo Al naso si apre con un ricco bouquet, caratterizzato da sentori di prugna, arricchiti da piacevoli sfumature speziate.

Sapore Al palato risulta morbido, vellutato e piacevolmente fruttato, con una buona struttura.

Abbinamenti Perfetto per accompagnare carni rosse e carni bianche, è ideale in abbinamento a selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 16-18° C



CAMPOMARINO / MOLISE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1968

 ENOLOGO | RICCARDO COTARELLA

 VITIGNI | MONTEPULCIANO,
AGLIANICO, SANGIOVESE, TINTILIA,
FALANGHINA, GRECO, MOSCATO

