

Di Majo Norante

FLORALIA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Tintilia del Molise Rosato

Zona produttiva Campomarino (CB), Contrada Ramitelli (12 ha), a 100 m s.l.m.

Vitigno 100% Tintilia

Tipologia del terreno Argilloso.

Sistema di allevamento Spalliera

Vinificazione Macerazione a freddo a contatto con le bucce per 24/36 ore - fermentazione in vasche d'acciaio a 16-18°C. Fermentazione malolattica completa.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino vivace dorato con riflessi verdognoli.

Profumo Profumo fresco, gradevole con sentore di ginestre.

Sapore Gusto ampio con piacevole retrogusto amarotico che ricorda il melograno.

Abbinamenti Vino da tutto pasto, sposa crostacei, antipasti magri, primi piatti ed in particolare la cucina di pesce.

Temperatura di servizio 10-12° C



CAMPOMARINO / MOLISE



ANNO DI FONDAZIONE | 1968



ENOLOGO | RICCARDO COTARELLA



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

