



GUALTERRA

VINVES
GUALTERRA

TINTILIA DEL MOUSE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
ROSATO

TINTILIA DEL MOLISE DOP ROSATO



Il vino rosato è caratterizzato dal processo di vinificazione in bianco di uve Tintilia in purezza, coltivate in territorio collinare a circa 700 metri, raccolte e selezionate rigorosamente a mano. La composizione del terreno, l'esposizione dei vigneti, l'influenza delle montagne del Matese, le forti escursioni termiche donano a questo vino una grande espressione di aromi, freschezza e sapidità.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Vista: Dal colore rosa chiaro vivace e brillante con riflessi ramati.

Olfatto: Sentori di piccoli frutti rossi, ciliegie e fragoline di bosco, con un sottofondo di sentori floreali e minerali

Gusto: Il vino si presenta al palato in tutta la sua freschezza e sapidità, elegante negli aromi di frutti rossi e rose rosse, per confermarsi nel finale fine e persistente.

VITIGNO: TINTILIA

DENOMINAZIONE: TINTILIA DEL MOLISE DOP - ROSATO

QUOTA ALTIMETRICA VIGNETI: 650/700 METRI SLM

RESA: MASSIMA PREVISTA DA DISCIPLINARE 80 QL/Ha

TERRENO: CALCAREO-ARGILLOSO

TIPO IMPIANTO: A FILARI allevato a GUYOT BILATERALE

EPOCA VENDEMMIA: Fine SETTEMBRE prima decade di OTTOBRE

VINIFICAZIONE

Le uve di Tintilia vengono rigorosamente selezionate e raccolte a mano in cassette, portate subito in cantina per essere pigio-diraspate e immesse nei serbatoi di acciaio. Dopo poche ore viene allontanato il mosto fiore dalle bucce, trasferendolo in altri contenitori di acciaio. Durante tutte le fasi di vinifica-

zione si tende a mantenere basse le temperature per preservare i profumi e gli aromi varietali dell'uva Tintilia. La fermentazione alcolica viene seguita scrupolosamente per ottenere un vino di qualità, al termine della fermentazione il vino viene lasciato sulle proprie fecce "fini" affinché estragga da esse i profumi e gli aromi tipici della Tintilia.

Seguono le fasi di sfecciatura parziale e il bâtonnage che contribuiscono a perfezionare le componenti aromatiche del vino. Infine si procede con i travasi finali per eliminare le fecce residue e ormai esauste che hanno svolto il loro compito di cedere componenti, profumi e sapori al vino. L'affinamento avviene sempre in serbatoi di acciaio e successivamente imbottigliato.

ABBINAMENTO

Si accompagna molto bene con piatti a base di pesce, carni bianche, salumi e formaggi di media stagionatura.

SERVIZIO:

È consigliato servire il vino ad una temperatura di 11-12° C