



GUALTERRA

VINIVES

GUALTERRA

TINTILIA DEL MOLISE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



# TINTILIA DEL MOLISE DOP ROSSO



Vino in purezza ottenuto da un'attenta selezione manuale di uve Tintilia coltivate in territorio collinare a circa 700 metri di altitudine. La composizione del terreno, l'esposizione dei vigneti, l'influenza delle montagne del Matese, le forti escursioni termiche ed un'attenta macerazione a contatto con le bucce, donano a questo vino una grande espressione di aromi e profumi, sentori intesi ed eleganti, una componente tanninica vellutata, con un giusto equilibrio tra freschezza e morbidezza.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

**Vista:** colore rosso rubino intenso e vivace con riflessi violacei.

**Olfatto:** profumi intensi di frutti rossi maturi e rosa rossa, con note speziate e balsamiche.

**Gusto:** il vino si presenta al palato complesso e persistente, con sentori di amarene e frutti di bosco accompagnati da una gradevole componente tanninica vellutata ed elegante.

**VITIGNO:** TINTILIA

**DENOMINAZIONE:** TINTILIA DEL MOLISE DOP

**UVE:** vino in purezza 100% Tintilia

**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 vengono rigorosamente selezionate, raccolte a mano in cassette, portate subito in cantina per essere pigio-diraspate e immesse in serbatoi di acciaio per una fermentazione a basse temperature a contatto con le bucce. Durante la fase di fermentazione alcolica vengono eseguite diverse operazio-

ni tra cui il rimontaggio e il dèlestage per favorire l'estrazione di aromi, colore e tannini dal mosto di uva in fermentazione.

Seguono le fasi di svinatura, sfeccatura parziale e il bâtonnage che contribuiscono a perfezionare le componenti aromatiche del vino.

Infine dopo la fermentazione malolattica che avviene in modo del tutto naturale, si procede con i travasi finali per eliminare le fecce residue e ormai esaurite, che hanno svolto il loro compito di cedere componenti, profumi e sapori al vino.

L'affinamento del vino avviene esclusivamente in botti di acciaio e successivamente in bottiglia.

## ABBINAMENTO

Si accompagna molto bene con primi piatti importanti, secondi di carne rossa, salumi, insaccati e formaggi stagionati.

## SERVIZIO

È consigliato servire il vino ad una temperatura di 17-18° C.