

# TINDUCE

Tintilia Dolce

Dalle uve coltivate nella Tenuta al Calvario, nasce **Tinduce**, il nostro passito di Tintilia in purezza, espressione dolce e profonda del vitigno simbolo del Molise.

I grappoli subiscono un lento **appassimento sulla pianta**, seguito da un'ulteriore fase **di appassimento su graticci**. Dopo la vinificazione, il vino riposa per **3 mesi in barrique**, prima di affrontare u affinamento di altri **4 mesi in bottiglia**.

Il risultato è un vino da meditazione, avvolgente e complesso, con profumi intensi di frutta disidratata, spezie dolci e note balsamiche. Al palato è morbido, armonico, con una dolcezza ben equilibrata dalla freschezza naturale della Tintilia.



  
**CATABBO**  
CANTINE

**Numero di bottiglie prodotte:** 3.000

**Comune di produzione:** San Martino in Pensilis

**Uve:** Tintilia 100%

**Anno di impianto/ età dei vigneti:** 2004

**Altimetria:** 300m slm

**Tipologia del terreno:** Calcareo, ricco di elementi nutritivi

**Resa per ettaro:** uva 60 ql/ha

**Epoca di vendemmia:** Seconda decade di Novembre

**Raccolta:** a mano

**Tipologia delle vasche di fermentazione:** Acciaio

**Fermentazione:** Date le basse temperature, la fermentazione avviene molto lentamente, favorendo così al massimo l'estrazione degli aromi

**Temperatura di Fermentazione:** La Fermentazione inizia a temperature molto basse, di circa 4°-5°C; Viene, poi, bloccata al raggiungimento dei 18°C circa, prima che gli zuccheri vengano trasformati in alcol.

**Maturazione:** 3 mesi in Barrique di rovere francese di media tostatura e affinamento per circa 4 mesi in bottiglia

**Abbinamenti gastronomici:** Eccellente da solo! Particolarmente interessante con formaggi erborinati e dessert a pasta secca. Ideale con cioccolato fondente!

**Temperatura di servizio:** 10-18°C

Cantine Catabbo Contrada Petriera, San Martino in Pensilis (CB)  
tel +39 0875 604945 / fax +39 0875 603916 / mail info@catabbo.it  
[www.catabbo.it](http://www.catabbo.it)