

TINTILIA IN ANFORA BIO

Nel cuore di quella che un tempo era conosciuta come Vaccareccia, l'area storica dell'agro di San Martino in Pensilis, sorge la Tenuta al Convento, dove i suoli calcarei, ricchi di nutrienti, ospitano i più recenti impianti di Tintilia.

E' qui che prende vita la **Tintilia in anfora**, la più giovane tra le interpretazioni della cantina, ma già capace di esprimere con forza l'identità del vitigno e del territorio.

Dopo la vinificazione in acciaio, volta a preservare freschezza e precisione aromatica, il vino affronta un affinamento in **anfore di cocciopesto**, materiale nobile e poroso che accompagna il vino in un'evoluzione lenta e naturale, senza interferenze, valorizzando la purezza del frutto e la profondità minerale del terreno.

Una tintilia essenziale, contemporanea, autentica, che nasce dalla terra e matura nell'elemento più antico: l'argilla. Un vino che sa parlare con voce nuova, senza perdere la memoria delle sue radici.

Il rosso rubino con orlo granato, non si lascia attraversare facilmente dalla luce, lasciando che sia l'olfatto a scoprire i primi indizi. Lentamente affiora indiscussa la nota di frutta rossa, in cui spiccano ribes nero e mirtillo, accompagnata da leggere ed eleganti note vegetali con una chiusura di fiori secchi e leggere note di pepe. Il sorso è affascinante, fresco, morbido, con un tannino ben addomesticato ed elegante



Denominazione: Tintilia Molise DOC

Vitigno: Tintilia 100%

Prima annata di produzione: 2020

Numero di bottiglie prodotte: 1.500

Comune di produzione: San Martino in Pensilis

Azienda: Tenuta al Convento

Anno di impianto/Età dei vigneti: 1998

Altitudine: 300m slm

Tipologia del terreno: Medio impasto argilloso

Resa per ettaro: Uva 50-70 ql/Ha

Superficie vitata: 2.00 Ha

Densità di impianto: 4.500 ceppi per Ha

Vendemmia: fine Settembre

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Durata della Fermentazione: 15-20 gg

Affinamento: 2 mesi in bottiglia

Raccolta: a mano

Temperatura di fermentazione: 25-28 °C

Fermentazione: Acciaio

Maturazione: Anfora per 8 mesi

Abbinamenti: Eccellente con arresti, formaggi stagionati, stufati e primi piatti.

Temperatura di servizio: 15-18 °C