

TINTILIA S TINTILIA DEL MOLISE DOP

Da una delle particelle più vocate delle Tenute al Calvario, dove il terreno si fa più ricco e compatto, nasce la Tintilia S, che è l'espressione più raffinata e profonda della Tintilia secondo la visione di Catabbo.

In questo angolo del Molise, il suolo a medio impasto argilloso, generoso di calcio e di magnesio, conferisce alla vite un equilibrio naturale che si riflette nel calice con sorprendente eleganza.

Il risultato è un vino che unisce morbidezza e struttura, mantenendo una vivace acidità che lo rende fresco e longevo.

È un rosso rubino imperscrutabile il colore che ci accoglie, con un tenue riflesso violaceo. Il naso è inizialmente timido anche se lascia scorgere distintamente frutti a bacca rossa uniti alla noce moscata. Lasciando che con il passare del tempo l'ossigeno lo renda più disponibile al contatto, questo vino ci regala una nota mentolata e una di legno di balsa da apprezzare con calma, contornati da petali di violetta. Alla bocca morbidezza e calore si adagiano ad ogni angolo del palato, evidenziando un tannino ben indirizzato abbinato ad una giusta dose di freschezza. Riemergono ricordi di prugne in confettura, vaniglia, tabacco dolce e cioccolato il cui elegante assemblaggio non abbandona la nostra bocca neanche volendo.



Denominazione: Tintilia del Molise Rosso DOP

Prima annata di produzione: 2010

Numero di bottiglie prodotte: 9.000

Comune di produzione: San Martino in Pensilis

Azienda: Tenute al Calvario

Uve: Tintilia 100%

Altitudine: 300m slm

Tipologia del terreno: Medio impasto argilloso

Resa per ettaro: uva 60-70 ql/ha

Sistema di allevamento: Cordone speronato
basso

Densità d'impianto: 4.500 ceppi per Ha

Epoca di vendemmia: Metà Settembre

Raccolta: a mano

Tipologia delle vasche di fermentazione: Acciaio

Temperatura di fermentazione: 25-28° C

Durata della fermentazione: 15-20 gg

Maturazione: Barrique francesi 14 mesi

Abbinamenti gastronomici: Eccellente con
arrosti, formaggi stagionati, stufati e piatti di
pasta.

Temperatura di Servizio: 17-18°C