

VINCÈ TINTILIA DEL MOLISE ROSSO RISERVA DOP

L'uva destinata alla produzione del Vincè viene raccolta proprio dal primo impianto di Tintilia realizzato da papà Vincenzo nel 1992: mezzo ettaro di vigna storica, piantata per gioco, quando il vitigno era sconosciuto. Situata su Colle Cervino, questa particella gode di un'esposizione vivace e di una ventilazione naturale costante, che favorisce una maturazione lenta e completa delle uve.

Qui viene praticata una raccolta tardiva, che consente di ottenere maggiore concentrazione aromatica e struttura. La vinificazione prevede fermentazione controllata e affinamento in barrique per 24 mesi, come previsto dal disciplinare della Riserva, seguiti da ulteriori 6 mesi in bottiglia.

Ne risulta un vino complesso, elegante e longevo, che rappresenta la nostra interpretazione più profonda della Tintilia e il legame più diretto con le nostre origini.

Il vivace e gioviale rosso rubino può ingannare anche il più esperto nel prevedere a quali profumi andrà incontro. Infatti al naso siamo investiti da una variegata onda di profumi in cui predomina una spezia dolce, appoggiata su di un letto di ciliegie sotto spirito e circondata da petali di violetta. Con il passare dei minuti si aggiungono distintamente cacao e gomma pane, non escludendo un pizzico di tabacco dolce. Al palato si evidenzia la liquirizia, accompagnata degnamente dalle ciliegie sotto spirito; la lunga persistenza della beva è sostenuta da uno splendido tannino a cui fa da alter ego una invidiabile freschezza.



Denominazione: Tintilia del Molise Rosso Riserva DOP

Prima annata di produzione: 2004

Numero di bottiglie prodotte: 5.000

Comune di produzione: San Martino in Pensilis

Azienda: Tenuta di Contrada Petriera (Colle Cervino)

Uve: Tintilia 100%

Anno di impianto/ età dei vigneti: 1992

Altitudine: 300m slm

Tipologia del terreno: Medio impasto argilloso

Resa per ettaro: uva 55-60 ql/ha

Sistema di allevamento: Cordone speronato basso

Densità d'impianto: 4.400 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: 24 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura

Affinamento: 6/7 bottiglia

Abbinamenti gastronomici: Eccellente anche da solo! Accompagna bene arrosti, formaggi stagionati, piatti con sughi corposi

Temperatura di servizio: 17-18°C