



TENIMENTI  
GRIECO

**200 METRI**  
**TINTILIA DEL MOLISE**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA  
2019

“200 metri” è l’altitudine minima sul livello del mare imposta dal rigoroso disciplinare di produzione delle “uve di alta collina” destinate alla produzione del nostro Tintilia del Molise DOC, un esclusivo fuoriclasse molisano.



**Zona di produzione:** Comuni di Iarino ed Ururi (cb)

**Estensione:** 4,5 ha

**Uvaggio:** Tintilia 100%

**Tipo di suolo:** Medio impasto

**Altitudine:** 300 m s.l.m.

**Anno d’impianto:** 2008

**Periodo vendemmiale:** Fine settembre

**Densità ceppi/ha:** 4.200

**Sistema allevamento:** Cordone speronato

**Resa/ceppo:** 1,8 kg

**Prima vendemmia:** 2011

**La vinificazione:**

Raccolta manuale con accurata selezione dei grappoli. Diraspa-pigiatura con macerazione delle bucce per circa 15 giorni in serbatoi di acciaio ad una temperatura di 26°. Pressatura soffice e selezione delle differenti frazioni di mosto. Affinamento in acciaio per 4 mesi, imbottigliamento a marzo-aprile dell’anno successivo alla vendemmia.

**Il vino:**

Rosso rubino intenso e vivace; il caratteristico profumo speziato anticipa note fragranti di ciliegia, marasca, prugna ed erbe aromatiche. In bocca si presenta morbido ed avvolgente dai tannini delicati e da una piacevole freschezza. Piacevole anche la persistenza finale con un ritorno di gradevoli note pepate.

**Abbinamenti gastronomici:**

Primi piatti saporiti, grigliate di carne, formaggi semi-stagionati e stagionati, salumi della tradizione molisana.

[info@tenimentigrieco.it](mailto:info@tenimentigrieco.it) [www.tenimentigrieco.it](http://www.tenimentigrieco.it)



Alcool  
% Vol  
13,5%

Temperatura  
di servizio  
18° C