



TENIMENTI GRIECO

200 METRI TINTILIA DEL MOLISE DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA 2020

“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: S. Martino in Pensilis (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 www.tenimentigrieco.it



75cl

Alcool
% Vol

13,5%

Temperatura
di servizio

18° C