IT



TERRESACRE

TINTILIA

Tintilia Molise

DOC

UVAGGIO: Tintilia 100%

EPOCA DI VENDEMMIA: fine Settembre inizio Ottobre

RACCOLTA: la raccolta viene eseguita a mano e il conferimento avviene in cassette di piccole dimensioni.

PIGIATURA: la pigiatura, previa separazione dei raspi, è soffice per rispettare l'integrità degli acini.

VINIFICAZIONE: macerazione in vinificatori d'acciaio per una durata di almeno 20-30 giorni con rimontaggi programmati del mosto.

FERMENTAZIONE: la fermentazione alcolica ha una durata di 10-12 giorni, le temperature sono controllate e non superano mai i 28° C.

MATURAZIONE: il vino viene messo a maturare per 12 mesi in barriques di rovevre francese accuratamente selezionate dall'enologo Goffredo Agostini per rispettare le caratteristiche organolettiche del vino.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,00% vol.

ASPETTO: rosso rubino vivace dai riflessi violacei.

SENSAZIONI OLFATTIVE: elegante al naso con sentori di frutta matura, confettura di prugne, piccoli frutti rossi di bosco,caratterizzato da una tipica nota balsamica e pepe nero.

GUSTO: raffinato,, elegantemente tannico, persistente e strutturato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18° C.

ABBINAMENTO: perfetto a tutto pasto si sposa bene con primi piatti importanti, secondi strutturati a base di carne, arrosti, brasati, grigliate e formaggi stagionati.

CONTIENE SOLFITI www.terresacre.com

EN



TERRESACRE

TINTILIA

Tintilia Molise

DOC

GRAPES: 100% Tintilia

HARVEST: end of September early October

COLLECTION: harvesting is done by hand and the assignment is done in small crates

PRESSING: crushing, after separation of stalks, is soft to respect the integrity of the berries

WINE MAKING: maceration in steel vats for a period of at least 20-30 days with scheduled pumping of the must.

FERMENTATION: alcoholic fermentation lasts for 10-12 days, temperatures are controlled and never exceed 28 ° C.

AGING: The wine is matured for 12 months in French barriques rovevre carefully selected oenologist Goffredo Agostini to respect the characteristics of the wine.

ALCOHOL CONTENT: 14.00% vol.

APPEARANCE: bright ruby red with violet reflections.

AROMATIC SENSATIONS: elegant nose with hints of ripe fruit, plum jam, small red fruits of the forest, characterized by a typical balsamic and black pepper.

TASTE: elegantly refined tannic, persistent and structured

TEMPERATURE: 16 -18° C.

PAIRING: perfect throughout the meal goes well with first courses, seconds structured meat, roasted, braised, grilled and seasoned cheese

CONTAINS SULPHITES www.terresacre.com