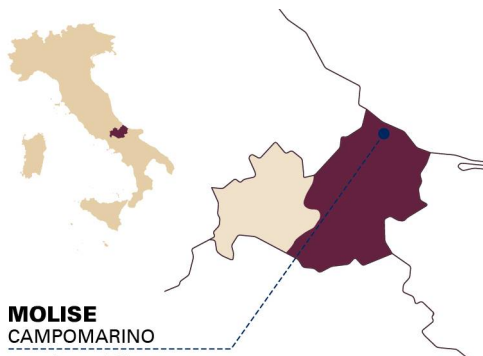




TINTILIA

CAMPOMARINO (CB) / MOLISE



MOLISE
CAMPOMARINO

41° 54' 51.21" N
15° 04' 02.59" E

Ambasciatore del Molise enologico nel mondo, Di Majo Norante è una delle realtà vinicole più importanti d'Italia. Una storia che va indietro fino all'800 e mantiene le sue radici a Campomarino: oggi alla guida dell'azienda c'è Alessio Di Majo Norante, che prosegue con amore ed entusiasmo l'attività di famiglia. Il carattere mediterraneo dei vini traspare in ogni bottiglia, grazie a una gestione accorta dei 123 ettari e al rispetto delle tradizioni del passato; etichette di carattere ed estremamente territoriali, che interpretano i vitigni secondo le loro caratteristiche innate e con una maestria unica.



ANNO DI FONDAZIONE
1968



ESTENSIONE TERRITORIO
85 Ha



ENOLOGO
RICCARDO
COTARELLA



BOTTIGLIE IN UN ANNO
800.000



VITIGNI
MONTEPULCIANO – AGLIANICO –
SANGIOVESE – TINTILIA –
FALANGHINA - GRECO - MOSCATO



VITICOLTURA
BIOLOGICA



TIPOLOGIA

Vino rosso – Tintilia del Molise DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Molise.



VITIGNO

Tintilia 100%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Spalliera.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

22 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione a contatto con le bucce per circa un mese. Fermentazione malolattica completa. Affinamento parte in botte e vasca d'acciaio - 6 mesi in bottiglia



COLORE

Rosso rubino con riflessi violacei.



PROFUMO

Al naso si apre con un ricco bouquet, caratterizzato da sentori di prugna, arricchiti da piacevoli sfumature speziate.



SAPORE

Al palato risulta morbido, vellutato e piacevolmente fruttato, con una buona struttura.



ABBINAMENTI

Perfetto per accompagnare carni rosse e carni bianche, è ideale in abbinamento a selvaggina e formaggi stagionati.