



ACQUISTATO IL .....

Tintilia del Molise DOC

2014

## Un vino antico, un rosso da scoprire



Svinando®

Tintilia del Molise DOC: non un rosso di grande diffusione, certo un vino da provare per non perdersi un protagonista importante della scena enoica molisana. Varietà autoctona antichissima, riscoperta e riproposta da Tenute di Giulio e in particolare dal lavoro scrupoloso dell'enologo Enrico Di Giulio, il Tintilia del Molise DOC è un rosso di gran stoffa. Di colore rubino intenso con marcati riflessi violacei, offre un bouquet delicato, con note di frutta matura e lievi cenni di spezie. Il vago retrogusto dolce, un affacciarsi discreto di marasca, la presenza di tannini rotondi ed eleganti sono tutti ingredienti di un successo annunciato. Il rosso molisano da scoprire in questo inizio d'anno, e non solo. Ottimo con primi piatti robusti, crea preziose alchimie con formaggi erborinati e stagionati.

Campomarino, immersa nelle verdi, incontaminate campagne del Molise. La Famiglia Di Giulio ha scelto di vivere in questa terra da oltre 50 anni. Nel 1960 Silvio Di Giulio acquistò una tenuta che, nel corso degli anni, ha raggiunto oltre 85 ettari di terreno i quali, velocemente, dal livello del mare, diventano collina baciata da venti gentili. Enrico e Pasquale Di Giulio rappresentano la terza generazione di questa famiglia di produttori di vino. Il primo, enologo, in cantina. Il secondo, agronomo, tra le vigne. Insieme sono stati capaci di imprimere una svolta produttiva e commerciale all'azienda, tanto che oggi la cantina è riconosciuta come un punto di riferimento nel panorama vinicolo molisano.

### La Vigna

**Terreno** Franco argilloso di medio impasto

**Esposizione** 450m s.l.m.

**Allevamento** Spalliera con potatura guyot

**Densità imp.** 2.500 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Molise

**Uve** Tintilia Del Molise 100%

**Gradazione** 13,50% vol.

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** Entro 10 anni da oggi

**Abbinamento** Primi piatti con sughi ben conditi, secondi a base di carne, formaggi stagionati

**Vinificazione** 6 mesi di affinamento in barriques di secondo uso

**Sensazioni** Colore Rubino con riflessi violacei. Il Bouquet ha un profumo delicato di frutta matura con note speziate e "cioccolatose". Sapore Retrogusto dolce, sentore di marasca, tannino elegantemente morbido.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821