ACQUISTATO IL .....

Tintilia del Molise DOC 2022 2022



Morbidezza ed eleganza

Ciò che rende il "vino italiano" così speciale è senza dubbio la grande varietà di vitigni autoctoni presenti nel nostro Paese. Quello che caratterizza l'Italia, infatti, è un patrimonio ampelografico (così si chiama) semplicemente unico al mondo. E quello che abbiamo qui è proprio un bel esempio. Di Majo Norante, storico nome della viticoltura italiana, presenta qui la sua Tintilia del Molise DOC. Un gioiello rosso dal cuore del Molise. La Tintilia, vitigno autoctono raro e prezioso, trova nel Molise un ambiente ideale. I terreni argillosi, caratterizzati da una buona tessitura e da un'elevata capacità di drenaggio, insieme al clima mediterraneo temperato, con inverni brevi e piovosi ed estati calde e ventilate, creano un microclima perfetto per lo sviluppo di uve ricche di aromi e sapidità. La coltivazione della Tintilia, un tempo molto diffusa, era andata quasi perduta nel corso del Novecento. Grazie all'impegno e alla passione di alcuni viticoltori, tra cui appunto Di Majo Norante, questo vitigno è stato riscoperto e valorizzato, diventando oggi il vero e proprio simbolo della viticoltura molisana. La sua vinificazione avviene nel pieno rispetto delle caratteristiche del vitigno. Le uve, accuratamente selezionate, vengono sottoposte a una macerazione a contatto con le bucce per circa un mese. Questo processo permette di estrarre colore, i tannini e gli aromi tipici del frutto. Quindi, dopo quella alcolica, la fermentazione malolattica completa il processo, conferendo al vino morbidezza e armonia. L'affinamento avviene in parte in botte e in parte in vasca d'acciaio, per concludersi con un periodo di 6 mesi in bottiglia. Rosso intenso e vivace il suo colore, al naso rivela un intenso bouquet di profumi. Sentori di prugna matura e note speziate di pepe nero e liquirizia, creano un quadro olfattivo complesso e raffinato. All'assaggio conquista con la sua morbidezza e la sua struttura elegante. I tannini, ben integrati, donano al vino una persistenza lunga e piacevole. Si abbina bene a una varietà di piatti. Perfetto con carni rosse, arrosti e brasati, esalta le carni bianche. Buona anche con i formaggi stagionati.

Di Majo Norante produce vini da uve proprie sin dal 1800, come testimoniano le cantine sotto la piazza e nel vecchio palazzo di famiglia a Campomarino. Ci troviamo in provincia di Campobasso, nelle Molise. Oggi, come allora, l'azienda produce vini esclusivamente con uve provenienti dai 123 ettari dell'antico feudo dei Marchesi Norante di Santa Cristina. Con approccio tradizionale, e tentando di conservare tutte le caratteristiche degli uvaggi mediterranei. Uve antiche come l'Aglianico, il Montepulciano, il Sangiovese e la preziosa Tintilia per la produzione dei vini rossi. Falanghina e Greco per i bianchi. La continua sperimentazione con questi vitigni ha permesso ai vini di casa di Majo Norante di raggiungere livelli qualitativi più che ragguardevoli, conquistando fette di mercato sempre più importanti, in Italia e sui principali mercati internazionali. Grandi vini che rispondono bene alla complessità del gusto contemporaneo.

La Vigna

Terreno	Suolo argilloso
Esposizione Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4400

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Molise
Uve	100% Tintilia
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Macerazione a contatto con le bucce per circa un mese. Fermentazione malolattica completa. L'affinamento avviene in parte in botte e vasca d'acciaio e in parte, 6 mesi, in bottiglia.
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso si apre con un ricco bouquet, caratterizzato da sentori di prugna, arricchiti da piacevoli sfumature speziate. Al palato risulta morbido, vellutato e piacevolmente fruttato, con una buona struttura.

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