



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	Rosso Fermo Secco DOC
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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821