



CANTINA **HERERO**
essenze di uva molisana d.o.c.

San Mercurio – Terre degli Osci IGT Tintilia

DESCRIZIONE

Questo vino, che rappresenta la tipicità molisana, è ottenuto dal vitigno autoctono della regione: la Tintilia. Varietà di recente rivalutata è caratterizzata dalla una difficoltà di allevamento e raccolta e da bassa produttività che ne avevano determinato in passato un abbandono. Il vino prodotto è leggermente tannico, color rosso rubino con note varietali speziate. È consigliato servire il vino ad una temperatura di 18° C. Si esprime al meglio con antipasti, formaggi freschi, insaccati, carni bianche.

SCHEDA TECNICA

Vitigno: Tintilia

Denominazione: Terre degli Osci IGT Tintilia

Tipo di terreno: Terreno franco sabbioso argilloso

Varietà d'uva: 100% tintilia

Sistema d'allevamento: a filari, cordone speronato

Epoca di vendemmia: Le uve vengono raccolte, in genere, a fine settembre.

Modalità di raccolta: Manuale

Vinificazione: L'uva viene diraspata, pigiata e vinificata secondo il metodo tradizionale in "rosso" con una macerazione della buccia per circa 10 giorni in vinificatori di acciaio inox ad una temperatura controllata di 25/26°C. Successiva separazione dei vini fiore dal pressato. Durante la vinificazione vengono effettuati diversi delestage con e senza aria. Vino dai tannini morbidi.

Affinamento: A fine fermentazione il vino viene mantenuto nei serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per 12 mesi.

Note sensoriali: Colore: rosso rubino.

Profumo: amarena e mandorla, gradevole, persistente.

Gusto: profondo, pieno, rotondo, armonico, persistente con finale speziato.

Dati analitici: Alcol 13,50 % vol.